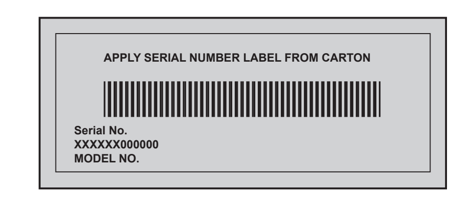
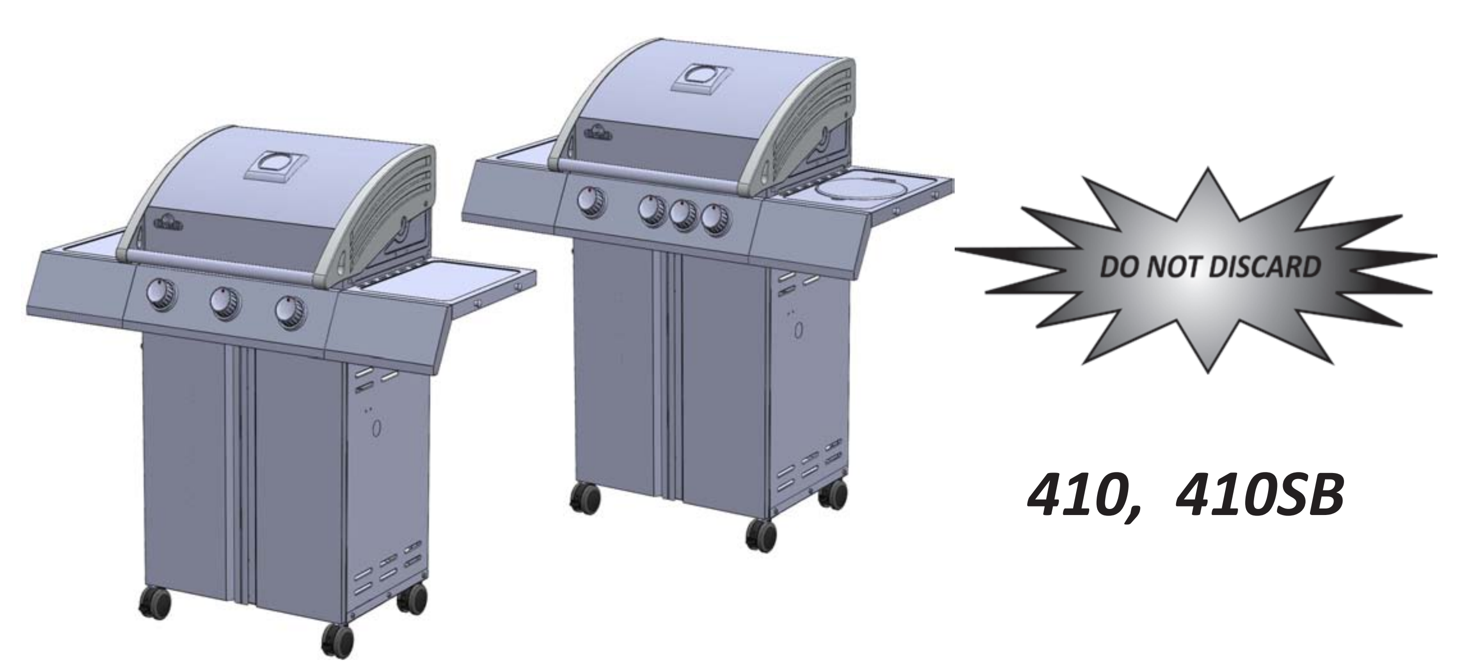
This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.





GOURMET GRILLS



410, 410SB



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**



WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.



0359-11

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Z415-0002CE-DE/NL Feb 14/12

THANK YOU FOR CHOOSING NAPOLEON

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

We at Napoleon are dedicated to you, "our valued customer." It is our goal to provide you with the necessary tools for an unforgettable grilling experience. This manual is provided to assist you in assuring your new grill is assembled, installed, maintained and cared for properly. It is important to read and understand this entire manual before operating your new grill to ensure you fully understand all the safety precautions and features your grill has to offer. By carefully following these instructions, you will enjoy years of trouble-free grilling. If this product fails to meet your expectations, for any reason, please call our customer care department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) or visit our Website at www.napoleongrills.com.

Napoleon Gas Grill President's Limited Warranty

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for 10 years. This covers aluminum castings (excluding paint), stainless steel control panel (excluding screen printing) and stainless steel burners, subject to the following conditions: During the first 5 years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the sixth year to the tenth year, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Stainless steel or porcelain lid and base inserts, and lid handles are covered against defects for 5 years, subject to the following conditions: During the first 3 years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. For the fourth and fifth year, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

All other components including stainless steel or porcelain sear plates, stainless steel or cast iron cooking grids, valves, ignition system, temperature gauges, knobs, regulators, casters, warming racks, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs or export duties.

Conditions And Limitations

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.



WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Under no circumstance should this gas grill be modified.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- Keep children and pets away from hot grill, DO NOT allow children to climb inside cabinet.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Do not move grill when hot or operating.
- This grill is for household use only.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside a building, garage, screened -in porch or any other enclosed area.
- Maintain proper clearance to combustibles (16” (410mm) to rear of unit 7” (180mm) to sides). Additional clearance 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- At all times keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- When the gas grill is stored indoors, the propane cylinder must be disconnected from the grill and stored outdoors in a well-ventilated area, disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- Inspect the gas line hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear, it must be replaced before using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Never store a spare LP gas cylinder under or near this grill.
- Never fill the cylinder beyond 80 % full.
- Do not attempt to use a cylinder, which is not equipped with a QCC1 type connection.
- Leak test all connections before initial use, even if the grill was purchased fully assembled, annually or whenever any gas component has been replaced.
- Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.
- Never use lighter fluid in a gas grill.
- Use charcoal briquettes only with a Napoleon charcoal tray designed for this unit.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder on.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- The lid is to be closed during the preheat period.
- Do not route hose underneath drip pan-proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Do not use side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep gas line away from heated surfaces
- Keep any electrical supply cord away from water or heated surfaces.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- The outdoor cooking gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5psi (3.5kPa).
- The outdoor cooking gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Correct Disposal Of This Product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Gas Cylinder

Use only gas cylinders, which meet national and regional codes. The minimum cylinder size for butane units is 13kg, and for propane units is 6kg. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder, which does not meet local codes.

All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. Cylinders smaller than 7kg (maximum size 465mm high by 306mm wide) may be placed inside the enclosure, on the right side of the bottom shelf. Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure, or close to the appliance. Spare cylinders must not be stored in the enclosure, or in close proximity of an operating unit. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.



WARNING! Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit. Hoses that contact high temperature surfaces may melt and leak, causing a fire.

Cylinder Connection: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.



WARNING!

- Do not route hose underneath drip pan.
- Do not route hose between space in bottom shelf and back panel.
- Do not route hose over top of back panel.
- Ensure all connections are tightened using two wrenches. Do not use Teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.
- Do not use enclosure to store excess hose, as there is a greater chance of the hose contacting a hot surface, it may melt and leak causing a fire.

Gas Hose

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.5m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

Technical Data

The following table lists input values for the appliance.

Burner	Orifice Size	(Gross) Heat Input (Total)	Gas Usage (Total)
Main	1.07mm (#58)	12.0 kw	870 g/hr
Side	0.82mm	2.4 kw	174 g/hr

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 37mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

Do not tamper with or modify regulator. Use only regulator which supply the pressure listed in the table above. A regulator of 28 – 30 mbar must be used for butane or a 37 mbar regulator for propane. The grill is equipped with an internal regulator. This internal regulator has an outlet pressure of 24.5 mbar for propane/butane and must not be modified or adjusted. For replacement, use only the regulator specified by the manufacturer.

Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.







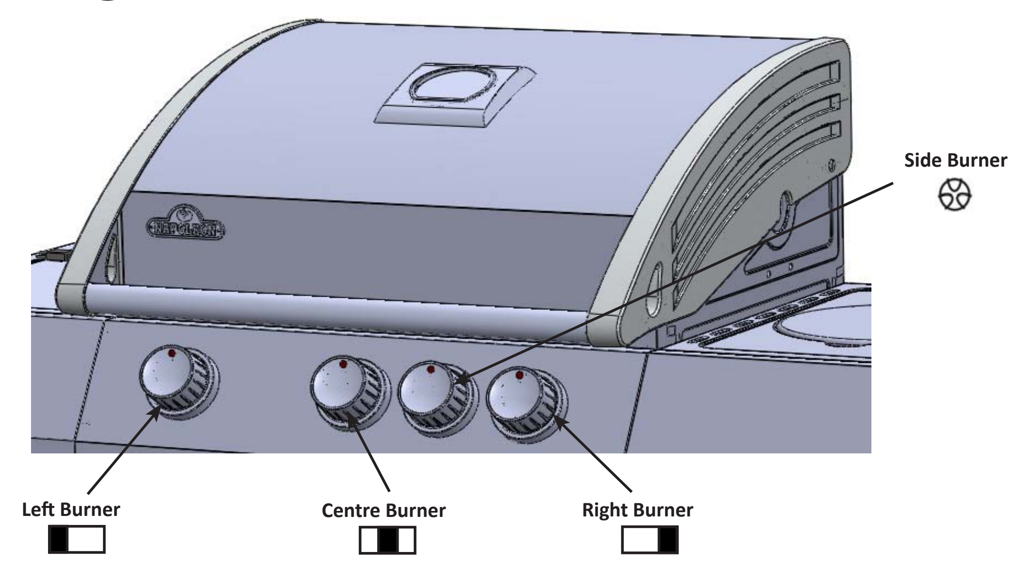
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Lighting Instructions





WARNING! Open lid

WARNING! Ensure all burner controls are in the off position. Turn on the gas supply valve.

Off Position



Main Tube Burner Lighting	**Side Burner Lighting (If equipped)**
1. Open grill lid.	1. Open side burner cover.
2. Push and turn any main burner knob slowly to the 'hi' position. This action will ignite the pilot flame which will in turn light the selected burner. If the pilot lights, continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.	2. Push and turn side burner control to high position.
3. If the pilot does not ignite, then immediately turn the control knob back to the 'off position and repeat step 1 several times. .	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match
4. If the pilot and burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the 'off' position and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate. Either repeat steps 1 and 2 or light with a match.	4. If the burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the 'off' position and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate. Either repeat steps 2 and 3 or light with a match.



WARNING! If lighting the unit with a match, clip the match into the supplied lighting rod. Hold the lit match down through the grill and sear plate while turning the corresponding burner valve to high.



Operating The Grill

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See *Your All Season Grill* cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit (included with most rear burner units) available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.



WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

Flame Side Burner Use (if equipped): The side burner can be used like any stove top burner, for gravies, soups etc. For best performance, the gas grill should be located with the side burner protected from the wind. The recommended pan diameter is 60mm to 220mm.



WARNING! Never grill food directly on the side burner grate. It is designed for use with pots and pans only.



WARNING! Do not close the side burner lid while it is operating or hot.
WARNING! Do not use side burner to deep fry foods as cooking with oil can create a dangerous situation.

Maintenance / Cleaning Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.




WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.





WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.



WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the preheating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.
First Time Use: Wash the cooking grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron.
Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn all the burners to the “OFF” position and turn the gas off at the source. Let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).
Daily Usage: Before pre-heating, and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with VEGETABLE SHORTENING. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Stainless Steel Cooking Grids: (upgrade kit available - see replacement parts list). Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant. They require less seasoning and maintenance than cast iron cooking grids. It is recommended that you follow the daily usage procedure listed above although you may find pre-heating and cleaning your grids with a wire brush is sufficient for your grilling needs.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water or Continental brand stainless steel cleaner available from your Napoleon dealer. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.

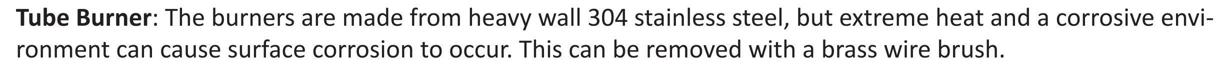
Lights: To remove the lens from the light housing, insert a flat screwdriver tip between the lens and the housing and rock it gently. Do not touch the halogen bulb. The oil from your fingertips will reduce the life of the bulb. To clean the lens, first soak it in hot soapy water, then clean with a rag and non abrasive cleaner. To reinstall the lens, simply snap it back into the housing.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently (every 4 – 5 uses or as often as required) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. To access the disposable grease tray or to clean the drip pan, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper. Replace the disposable grease tray every 2 – 4 weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.



WARNING! Hose: Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.



Tube Burner: The burners are made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.



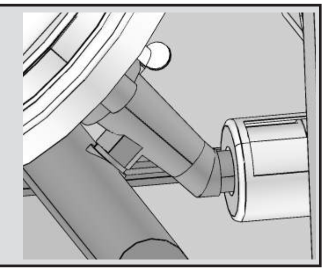
CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter beneath the control panel. **To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill:** Remove the screw that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and upwards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion, use an opened paperclip or the supplied port maintenance bit to clean them. Drill out blocked ports using this drill bit in a small cordless drill. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed. Do not flex the drill bit when drilling the ports, as this will cause the drill bit to break. This drill is for burner ports only, not for the brass orifices (jets) which regulate the flow into the burner. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing.



WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from overspray. Follow the manufacture's directions for curing.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure. For natural gas - undersized supply line. For both gases - improper preheating.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. Pipe must be sized according to installation code. Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Improper preheating. Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not cross light each other.	Plugged ports at back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
“Paint” appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: ______________________________

DATE OF PURCHASE: ______________________________

SERIAL NUMBER: ______________________________

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Care Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Care Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Care Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Care Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Care Representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labor costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discoloration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).





CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

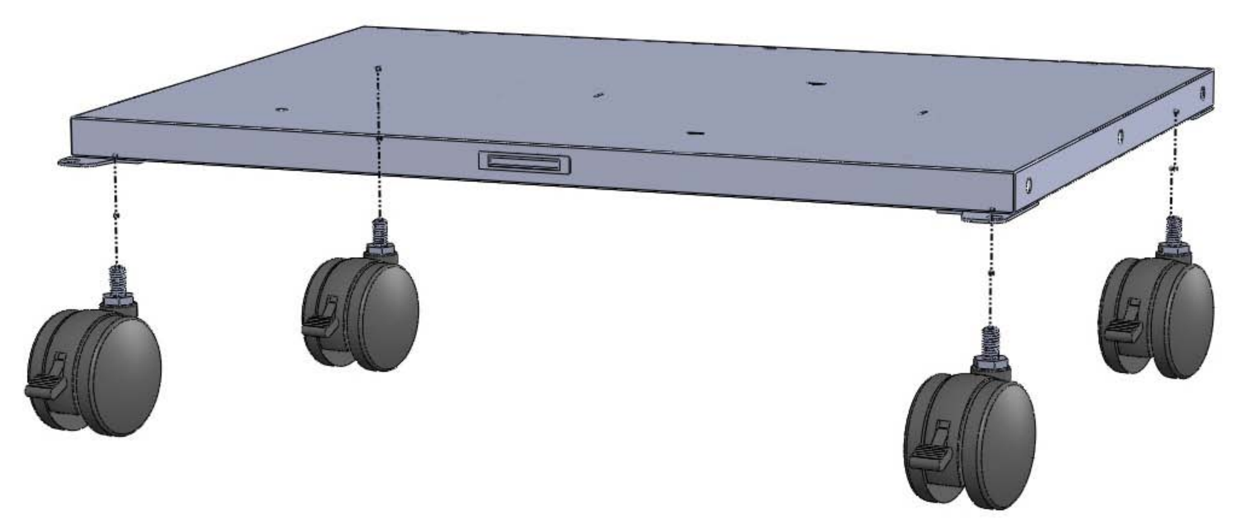
TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)

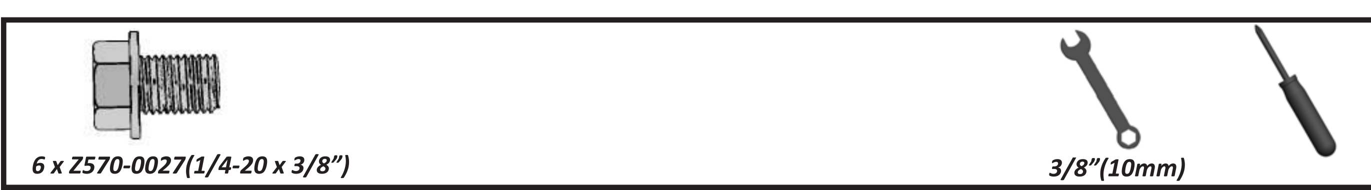




1. Caster Installation

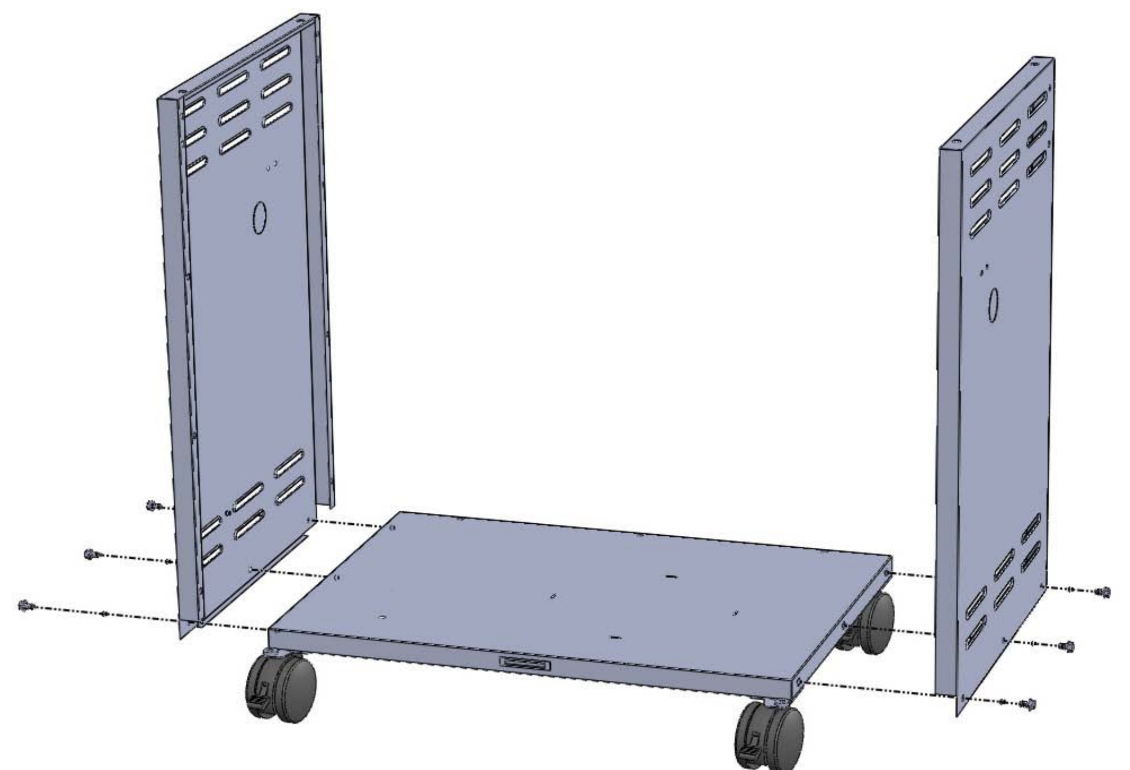
Attach (4) casters to the bottom shelf. Tighten securely.





2. Left and Right Cart Panel Installation

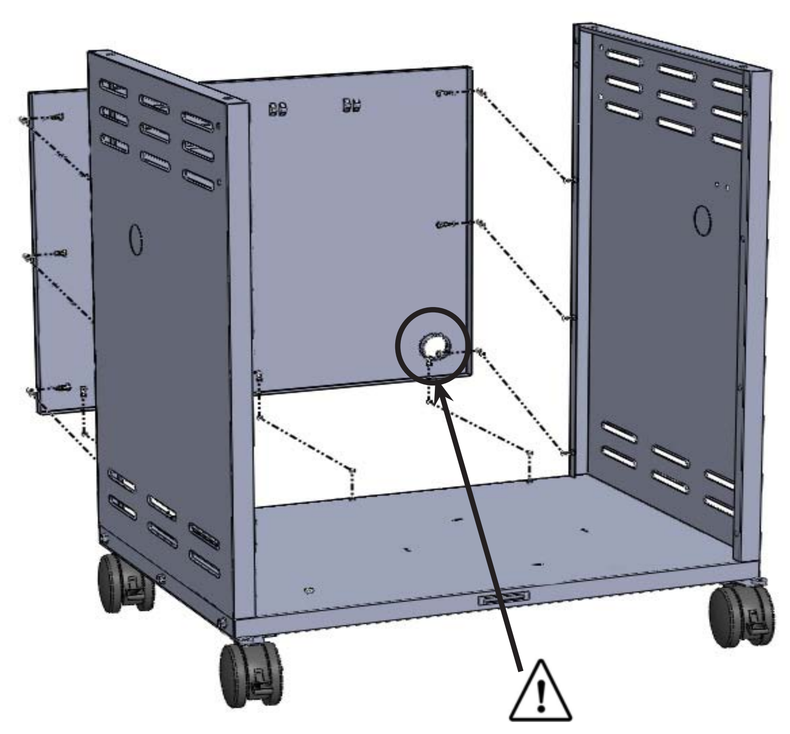
Install end cart panels ensuring slots in panel are to the top. Rest the panel on the bottom shelf and line up the holes. Fasten using (6) 1/4-20 x 3/8” screws.





3. Rear Cart Panel Installation

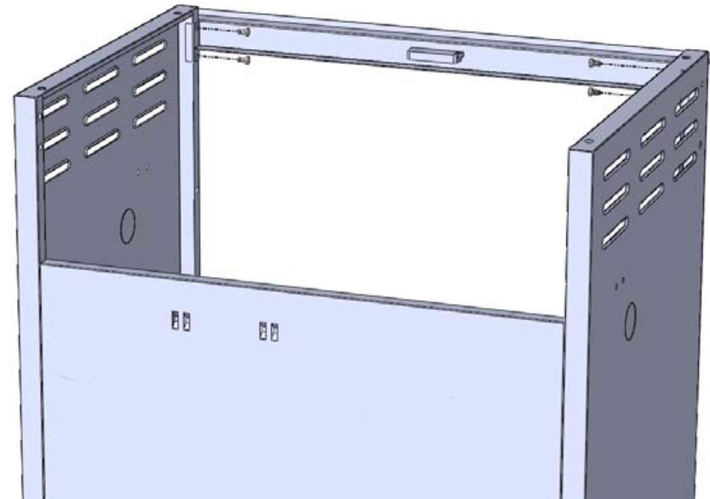
Fit the rear cart panel between the two end panels. Ensure the large holes in the rear panel are to the bottom of cart as illustrated. Fasten using (9) #10-24 x 3/8" screws, three on each side.





4. Front Cabinet Support Installation

Fasten top rail assembly to the front of the side panels using (4) #10 -24x 3/8" screws. For ease of installation start all screws (4) #10-24 X3/ 8" before tightening.



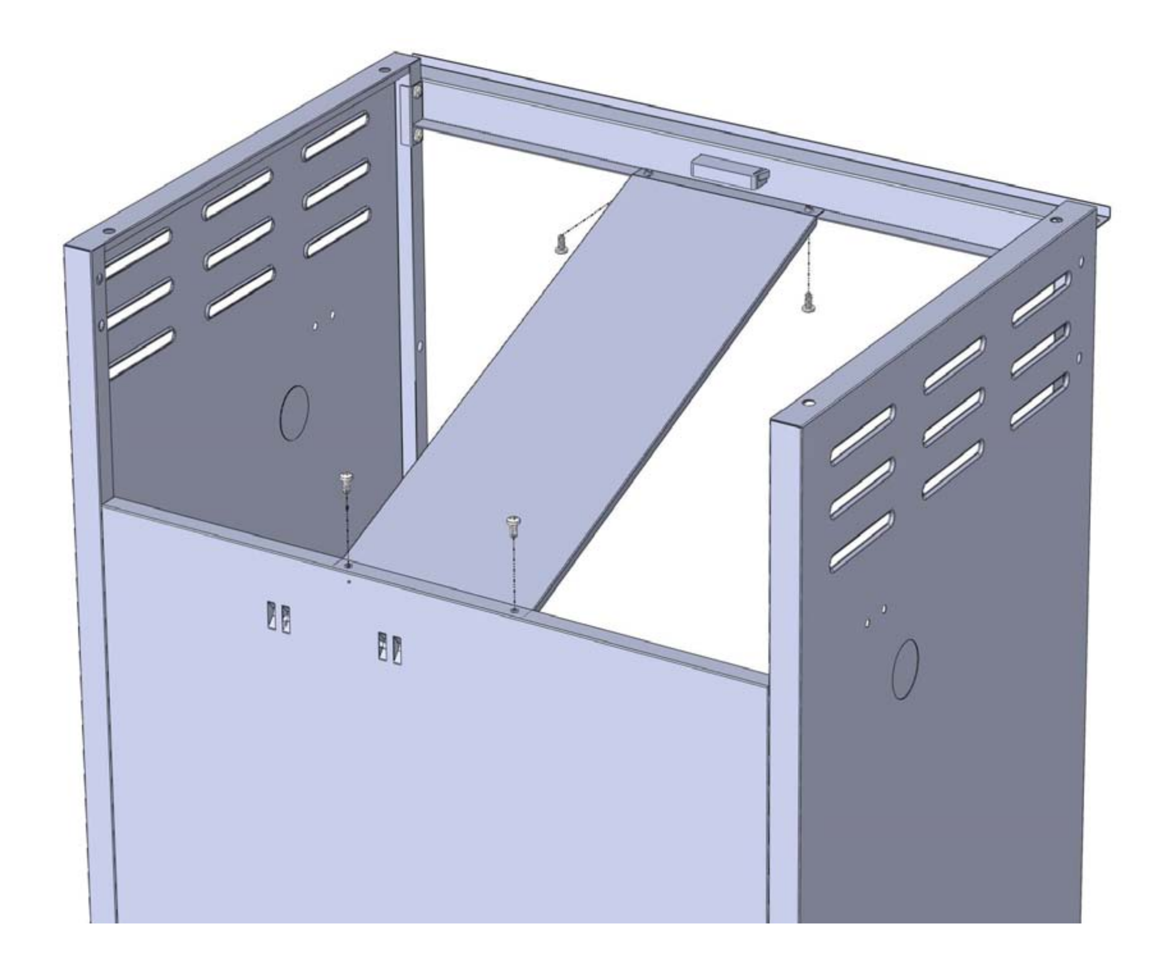


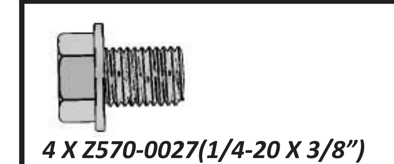
4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")



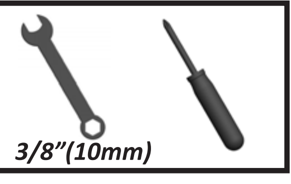
5. Heat Shield Installation

Attach heat shield using (4) 10-24 x 3/8" screws. Attach one end under lip of back panel and other end to underside of front cabinet support.




4 X Z570-0027(1/4-20 X 3/8")


2 x Z570-0022 (M4X8mm)


3/8"(10mm)

6. Grill Head Installation

To avoid assembly difficulties, prior to mounting the grill head, remove zip tie holding regulator/connector up under control panel. This was installed at the factory to protect the regulator hose during shipping and is no longer required. (Take care when removing the tie not to damage the hose).

Lift grill head and place on assembled cart, lining up holes in top of side cart panels with holes in bottom of base. Fasten from inside using (4) 1/4-20 x 3/8" screws, two per side.

Two people are required for this step.

Fasten regulator to side panel using (2) M4 x 8 screws.

All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. The hose assembly must be routed through the knock out hole in the right side panel.



2 x N105-0011 (door bushing)

7. Cabinet Door Installation

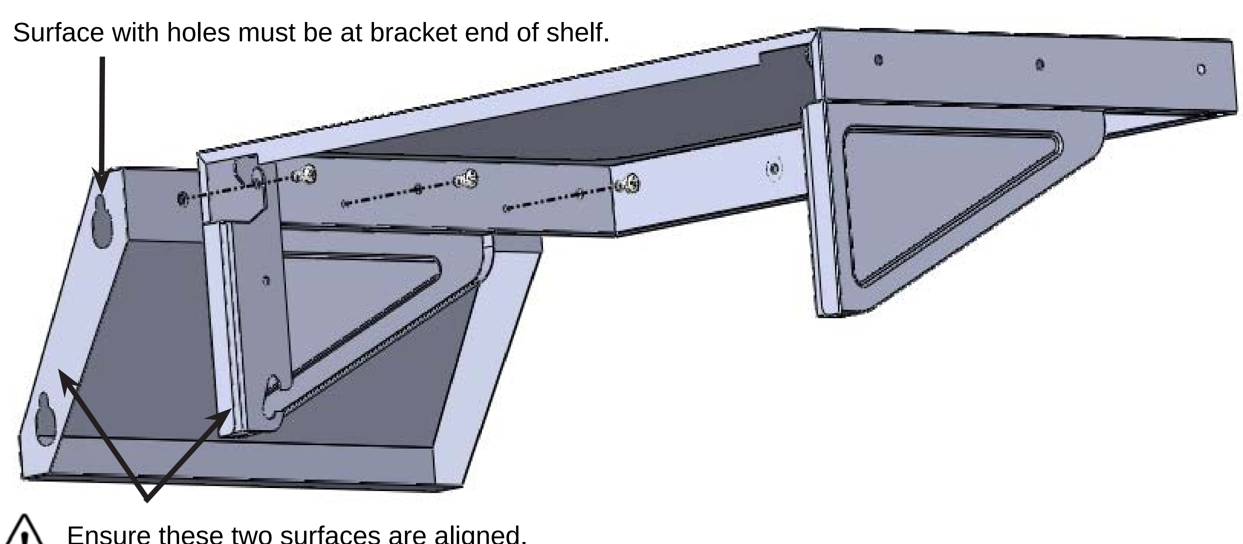
Insert pivot rod through hole on inside top of door. Holding the door in one hand, direct the pivot rod into the hole in the underside of the front cabinet support. Once secure, let the rod slide down and through the hole in the bottom of the door and into the bushing in the bottom shelf.

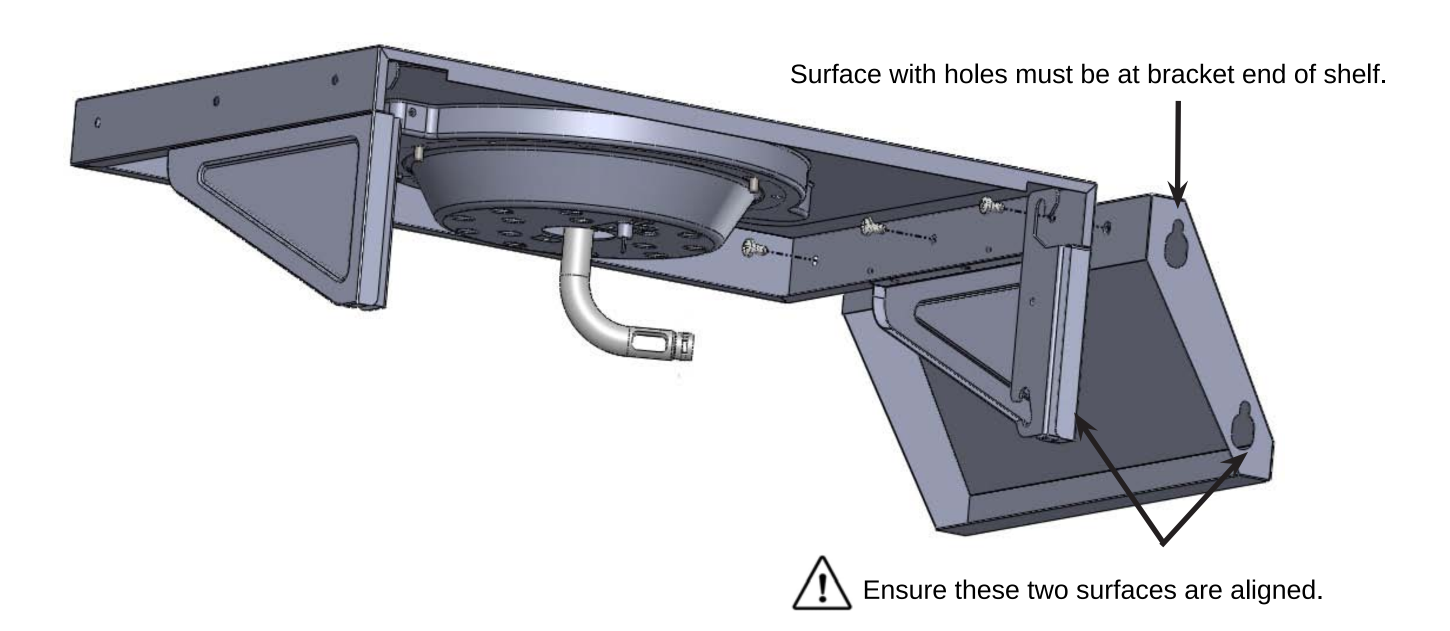
Bushing

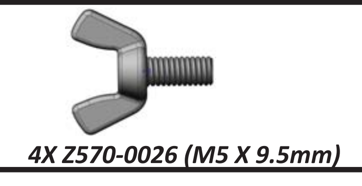


8. Side Shelf Front Panel Installation

Use (6) #10-24×3/8" screws to assemble the side shelf front panels, (3) for each side shelf.



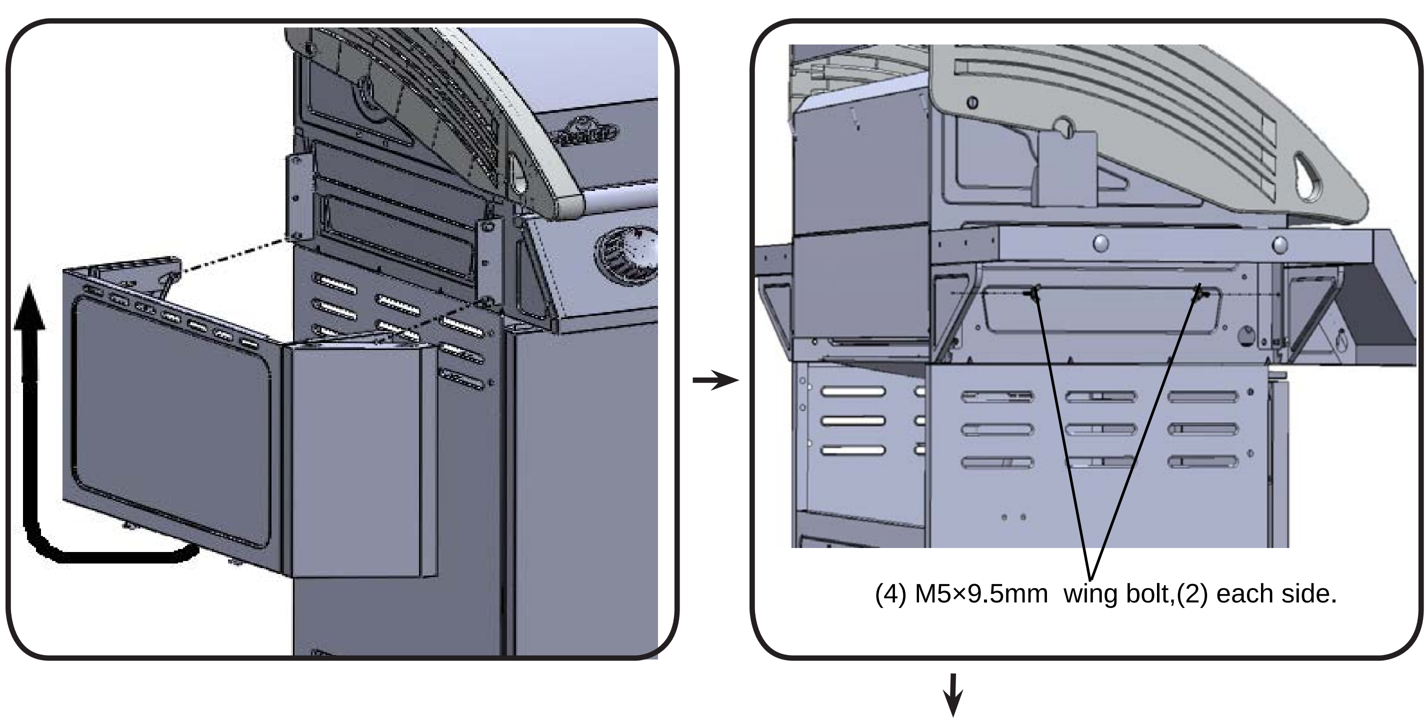




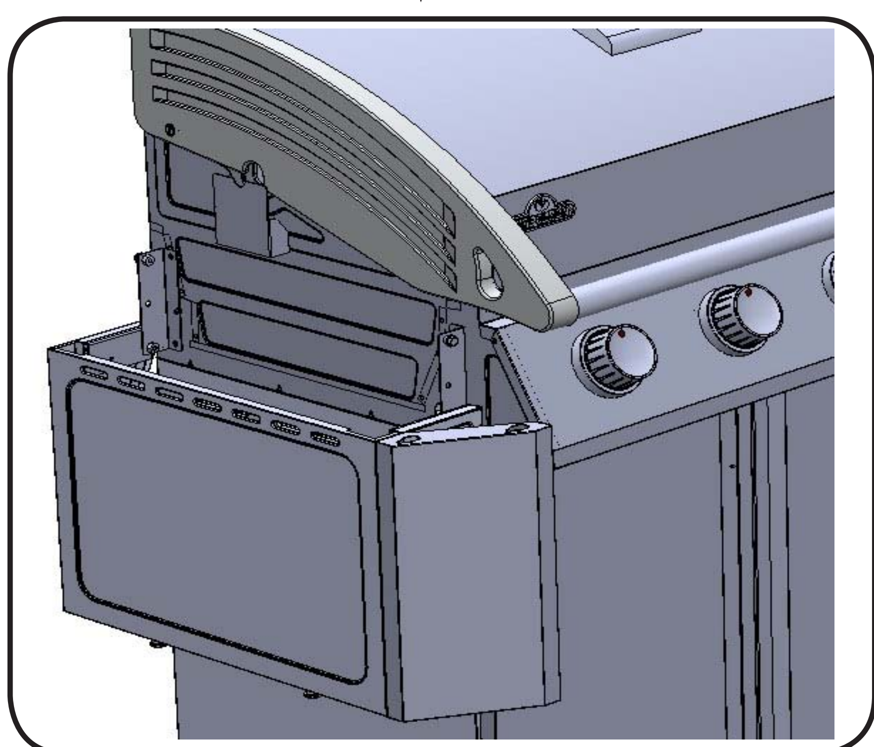
4X Z570-0026 (M5 X 9.5mm)

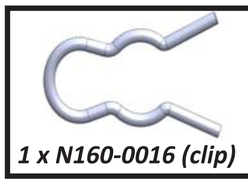
9. Side Shelf Installation

Hook the shelf brackets onto the lower shoulder screws. Then pivot the shelf upwards and push down to engage.



The wing screws (2) can be removed to fold the shelf down when storing the unit.

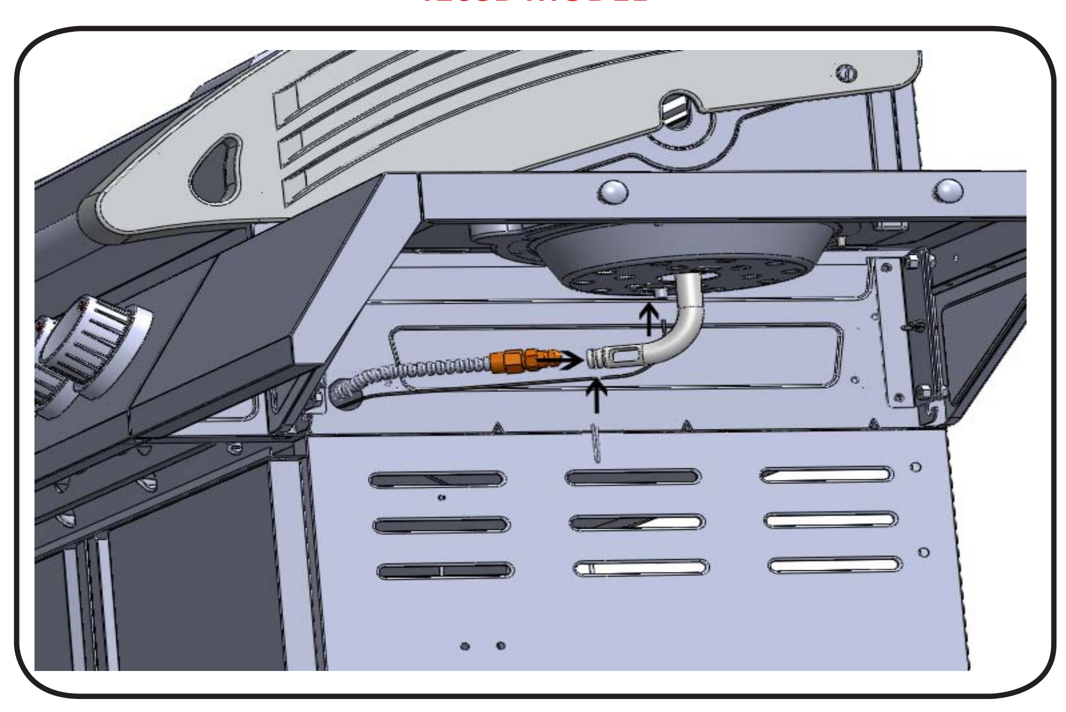


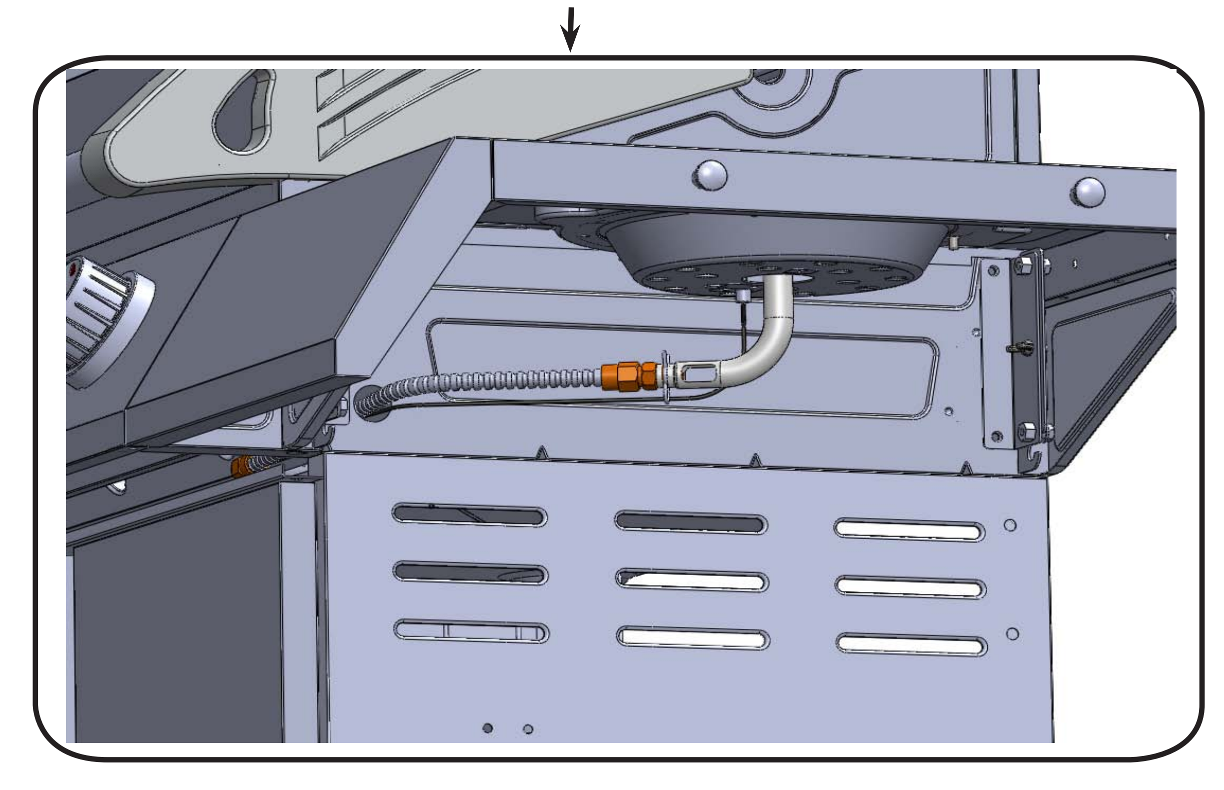

1 x N160-0016 (clip)

10. Side Burner Installation

Fit orifice into burner tube and secure with hose retainer clip supplied. Attach wire from main unit to side burner electrode.

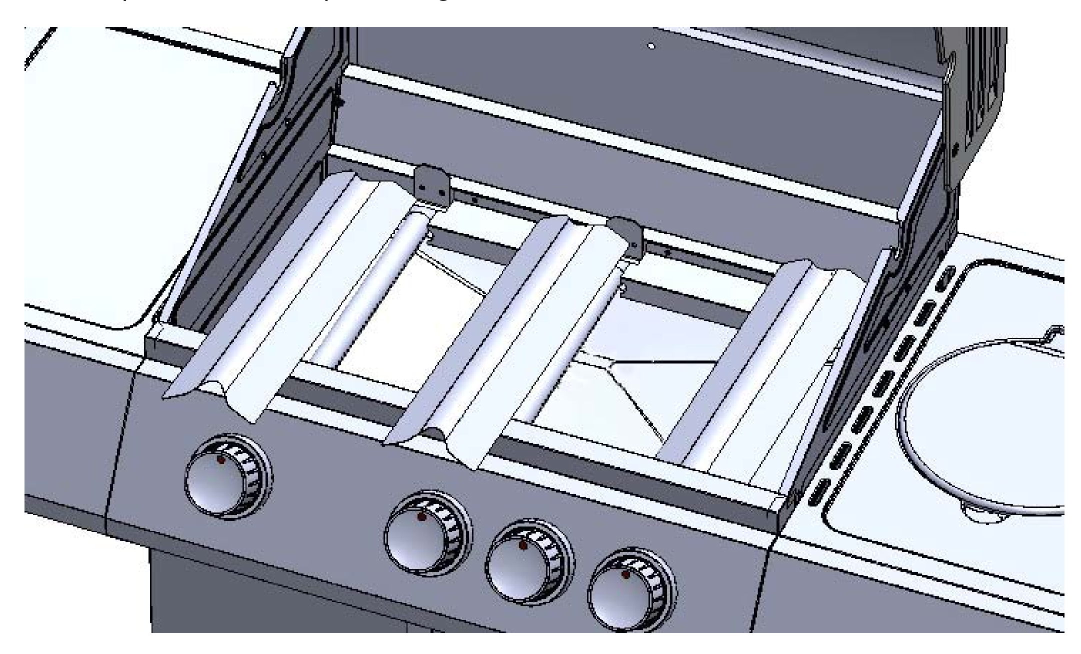
410SB MODEL





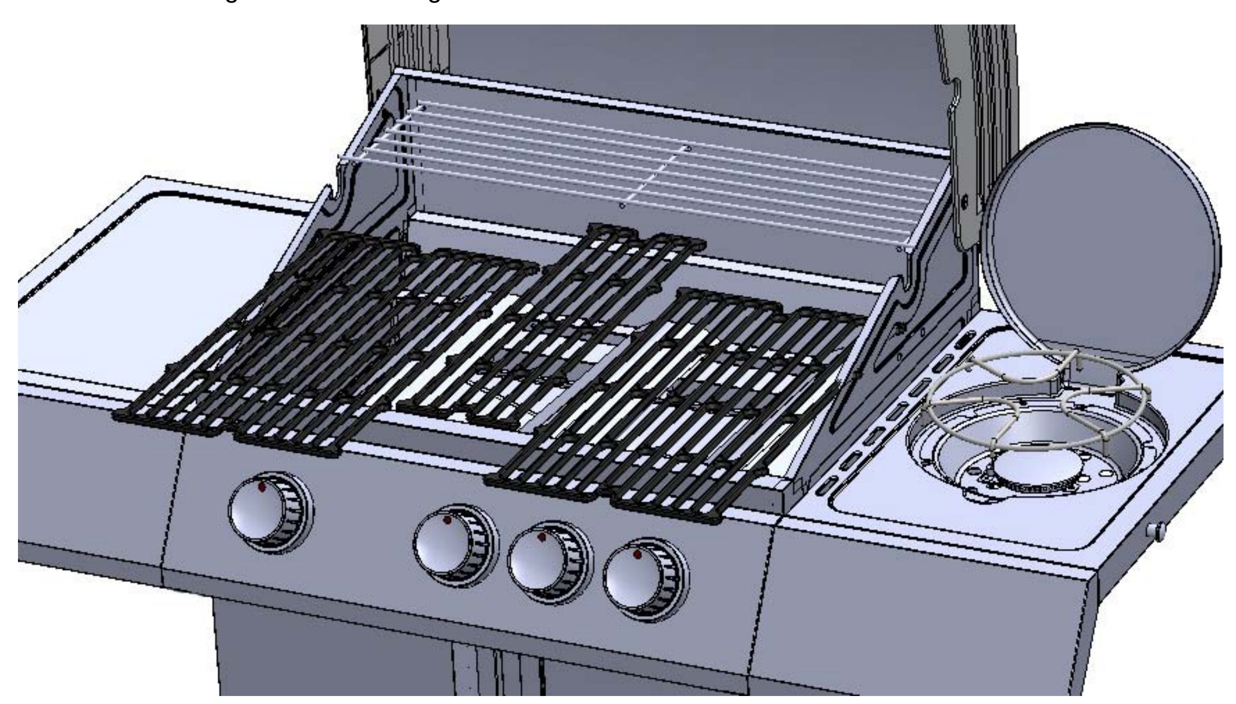
11. Sear Plate Installation

Set sear plates into base, positioning one over each tube burner.



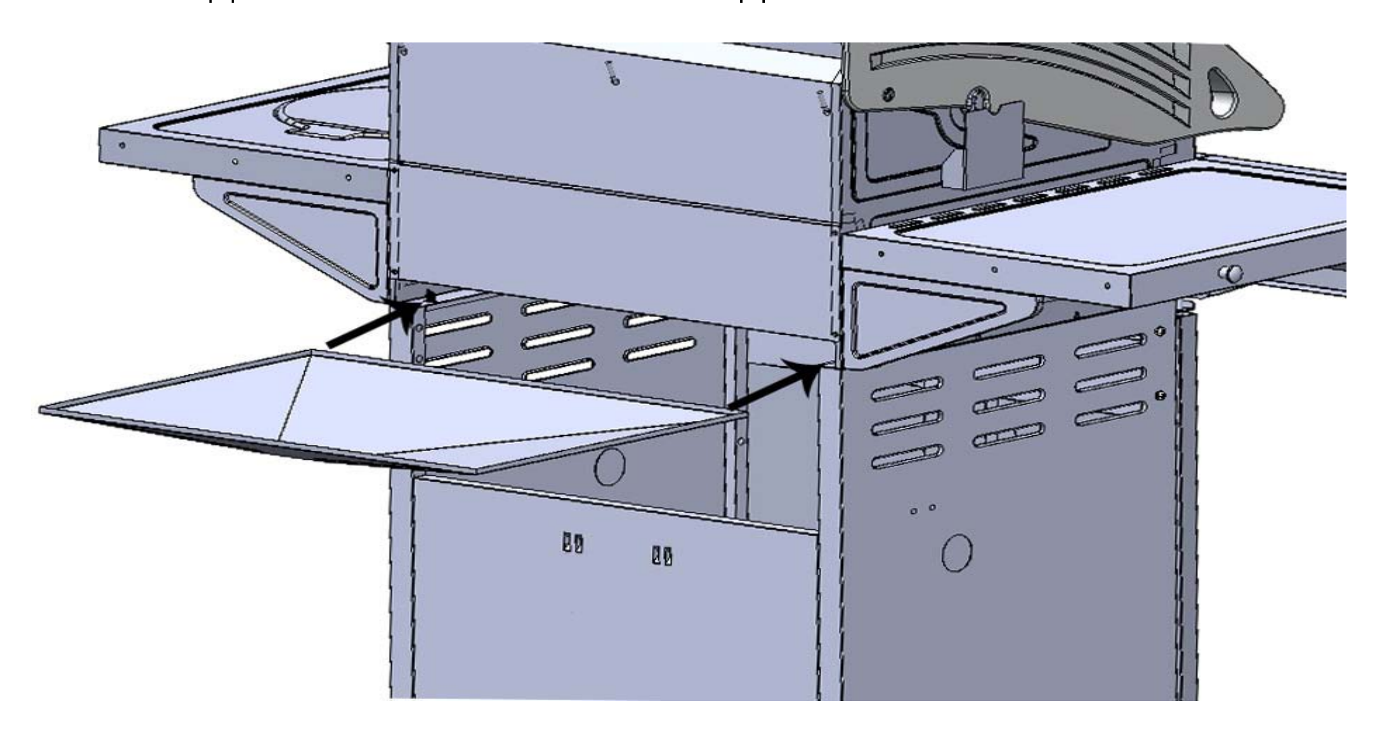
12. Grids and Warming Rack Installation

Position the grids and warming rack into base as shown.



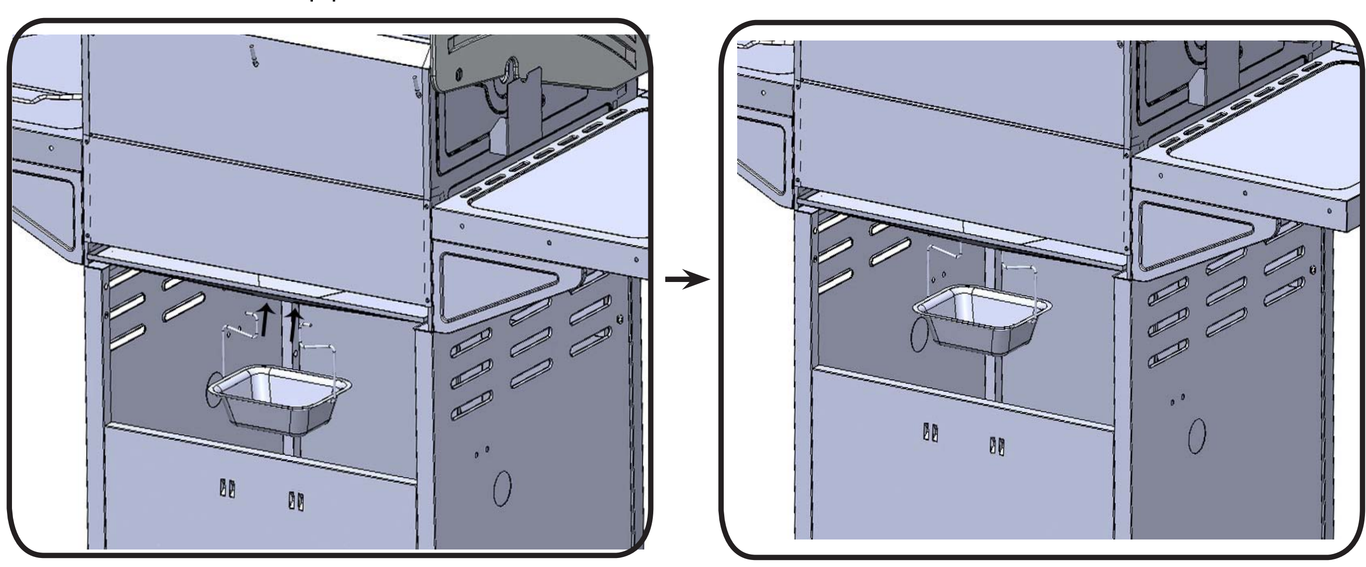
13. Drip Pan Installation

Slide drip pan into rear of base as shown. Ensure drip pan rests on rails at the bottom of base.



14. Grease Tray and Holder Installation

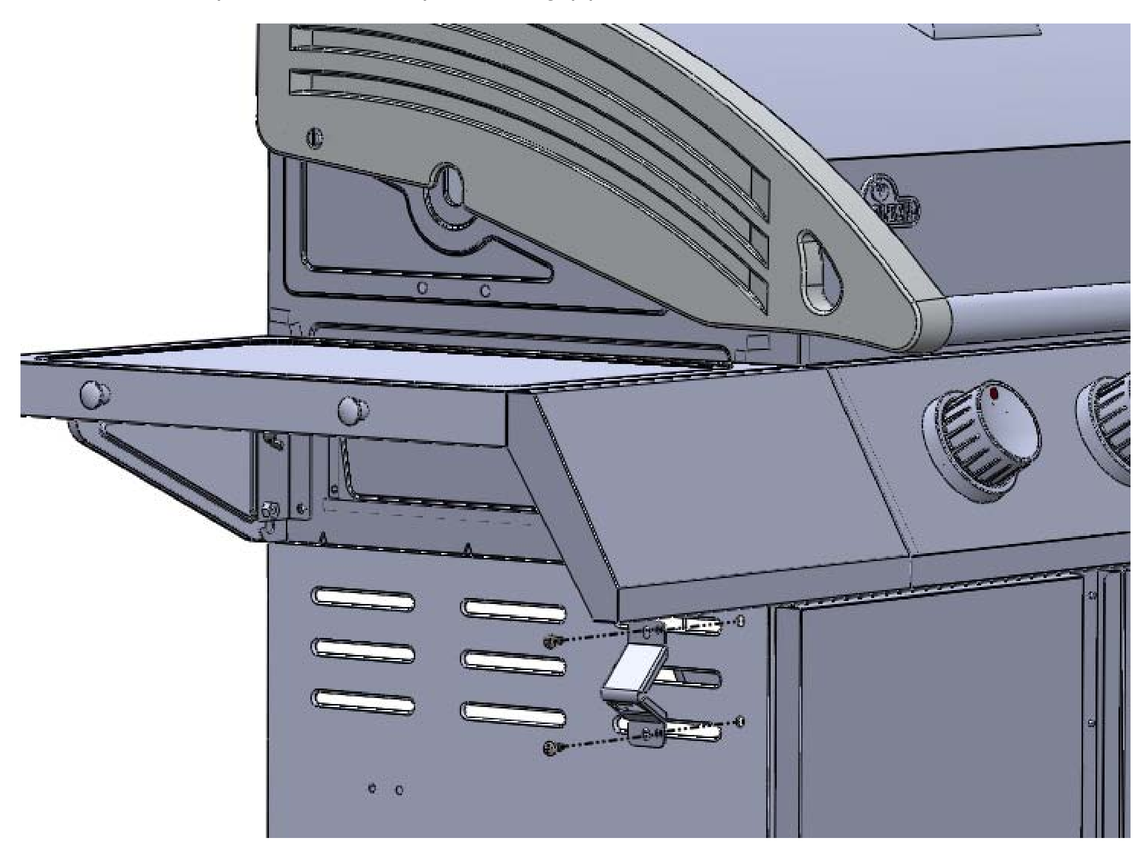
Place aluminum grease tray into the grease tray holder and then clip the wire grease tray holder into the bottom of the drip pan.



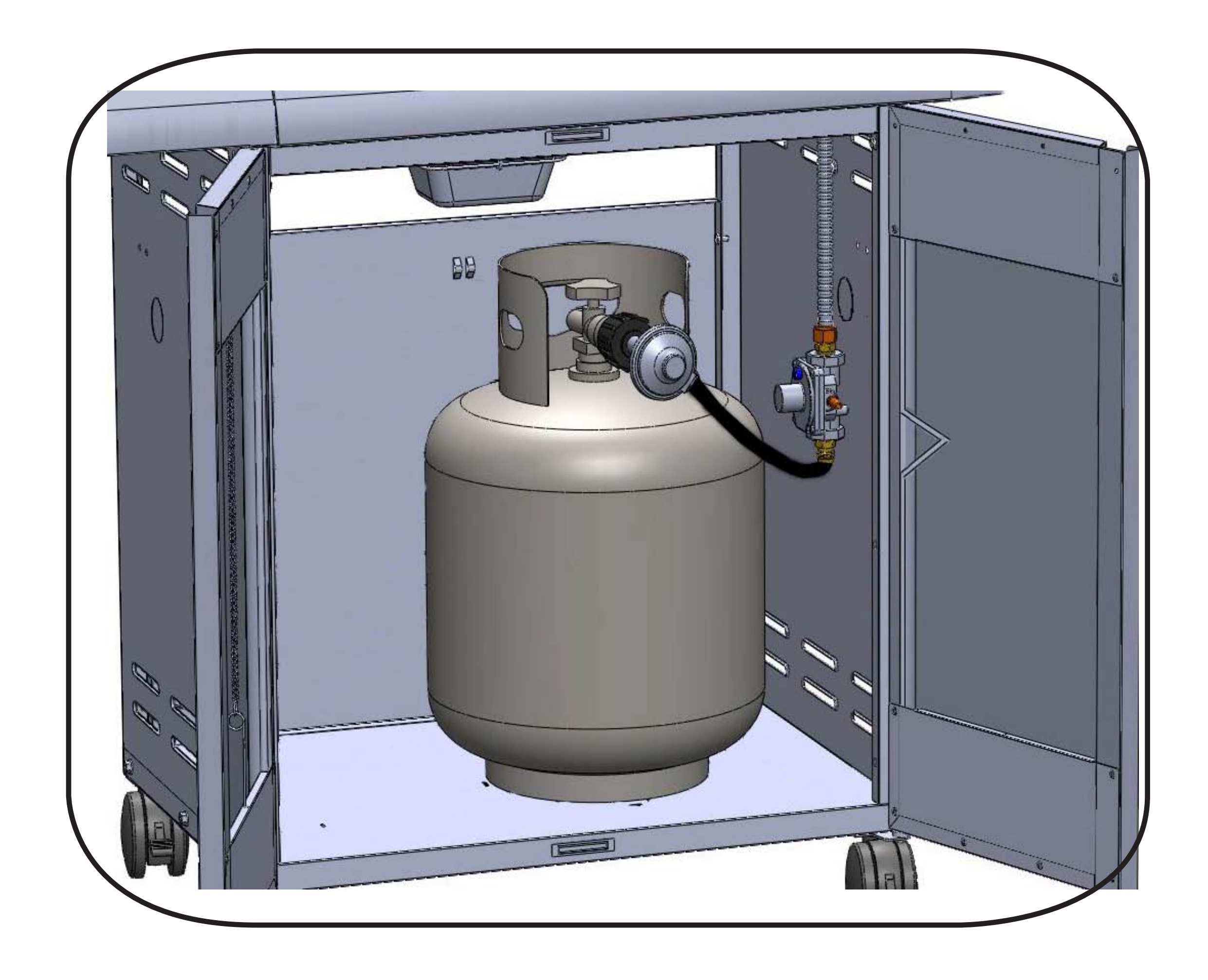


15.Bottle Opener Installation

Fasten bottle opener to the side panel using (2) #10-24×3/8” screws.



16.Proper Hose Connection



All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. The hose assembly must be routed through the knock out hole in the right side panel.

Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.





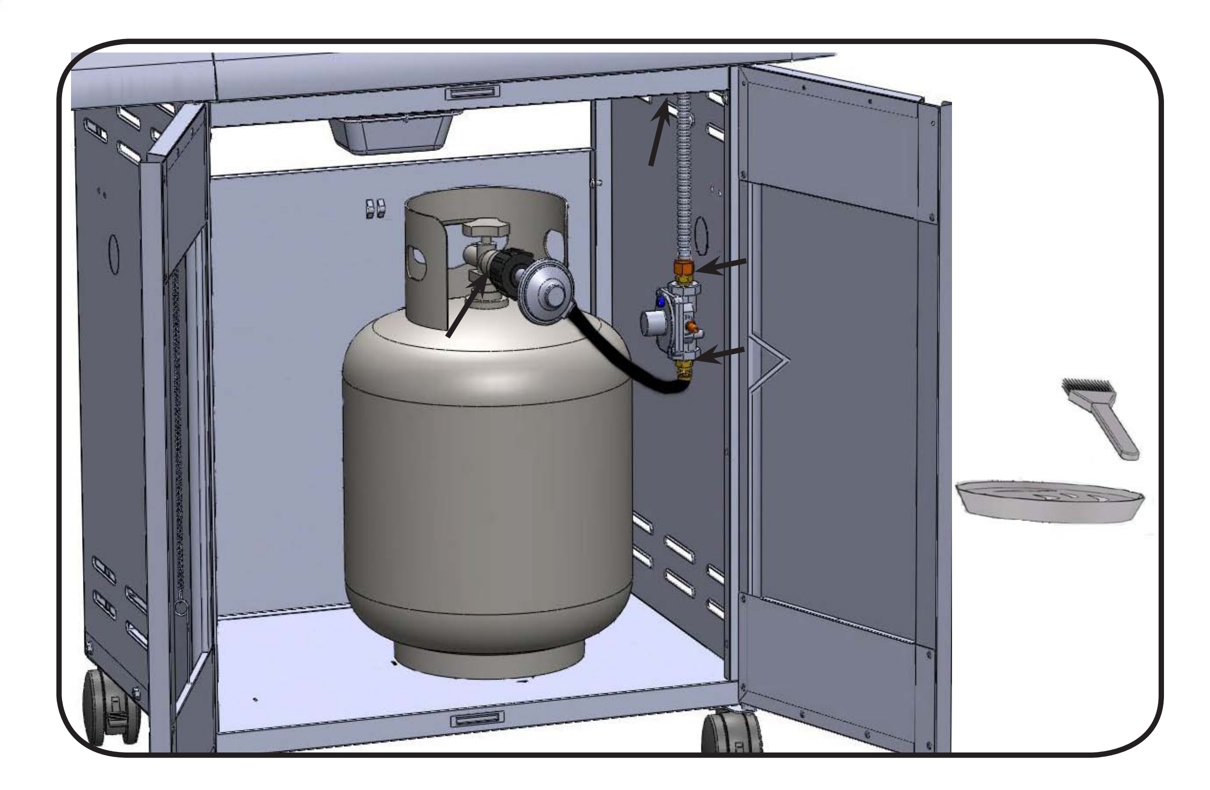


Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. The hose assembly must be routed through the knock out hole in the right side panel.

410 Parts List

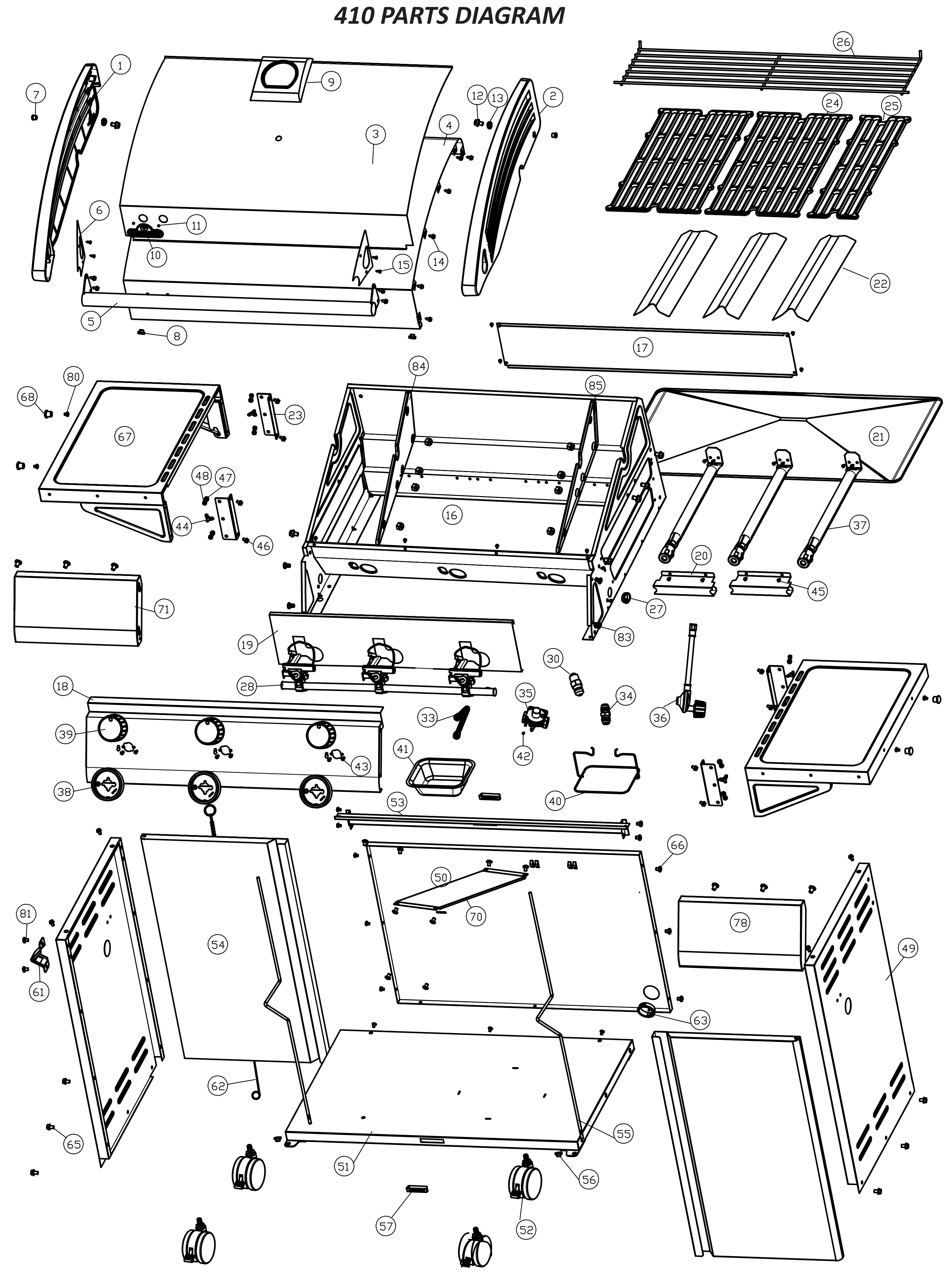
Item	Part #	Description	410
1	Z135-0001	left side lid casting	x
2	Z135-0002	right side lid casting	x
3	Z335-0002	lid insert	x
4	Z585-0003	lid heat shield	x
5	Z010-0003	lid handle	x
6	Z080-0001	lid handle cover	x
7	Z580-0001	lid pivot screw	x
8	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
9	N685-0006	temperature gauge	x
10	N385-0129	Napoleon logo	x
11	W450-0005	logo spring clips	x
12	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0080	screw, #14 x 1/2"	x
15	Z570-0021	screw, #8 x 1/2""	x
16	Z010-0009	base assembly	x
17	Z035-0008	base back cover	x
18	Z475-0004	control panel	x
19	Z585-0004	base heat shield	x
20	Z080-0014	cross light bracket	x
21	Z710-0002	drip pan	x
22	Z305-0002	sear plate	x
23	Z080-0009	side shelf support bracket	x
24	Z305-0003	cooking grids - large	x
25	Z305-0005	cooking grids - small	x
26	Z305-0006	warming rack	x
27	N105-0001	bushing, 0.875"	x
28	Z010-0004P	manifold assembly	x
33	N720-0044	manifold flex connector	x
34	W445-0021	fitting 3/8 flare to 1/2" pipe	x
	N255-0014	adapter - DE/NL	x
35	N530-0023	step down regulator	x
36	N530-0032	regulator-DE	x
	N530-0033	regulator-NL	x
	N530-0034	regulator-ES	x
	N530-0035	regulator-SE	x
	N530-0036	regulator-IT	x
	N530-0037	regulator-GB	x
	N530-0038	regulator-FR	x
	N345-0017	Hose-BE	x
37	Z100-0003	main burner	x
38	N051-0006	control knob bezel	x
39	N380-0016R	control knob	x
40	Z080-0013	grease tray holder	x
41	N185-0001	foil grease tray	x
42	Z570-0022	screw, M4 x 8mm	x
43	N570-0078	screw, M4 x 8mm	x
44	Z570-0026	wing screw, M5 x 9.5mm	x

410 Parts List

Item	Part #	Description	410
45	Z570-0021	screw, #8 x 1/2"	x
46	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
47	N570-0135	schoulder screw, M6 x 1/2"	x
48	N450-0030	nut, M6	x
49	Z476-0001	cart side panel	x
50	Z476-0005	cart back panel	x
51	Z010-0011	cart bottom assembly	x
52	Z130-0002	caster, 3"	x
53	Z655-0002	cart front beam	x
54	Z010-0014	door assembly	x
55	N555-0036	door pivot rod	x
56	N105-0011	door bushing	x
57	N430-0002	magnetic catch	x
61	Z080-0012	bottle opener	x
62	N555-0025	lighting rod	x
63	N105-0002	bushing, 1.5"	x
65	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
66	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
67	Z010-0018	side shelf	x
68	N340-0006	tool hook	x
70	Z585-0007S	heat shield	x
71	Z120-0002	left side shelf trim	x
78	Z120-0001	right side shelf trim	x
80	N570-0019	screw, 10-24 x 1/4"	x
81	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
82	Z450-0009	10-24 nut	x
83	Z570-0023	shoulder screw	x
84	Z035-0012	base insert left	x
85	Z035-0013	base insert right	x
	Z370-0001	main blister pack	x
	64495-GB	rotisserie kit	ac
	63410	vinyl cover	ac

x-standard ac-accessory

410 PARTS DIAGRAM



410SB Parts List

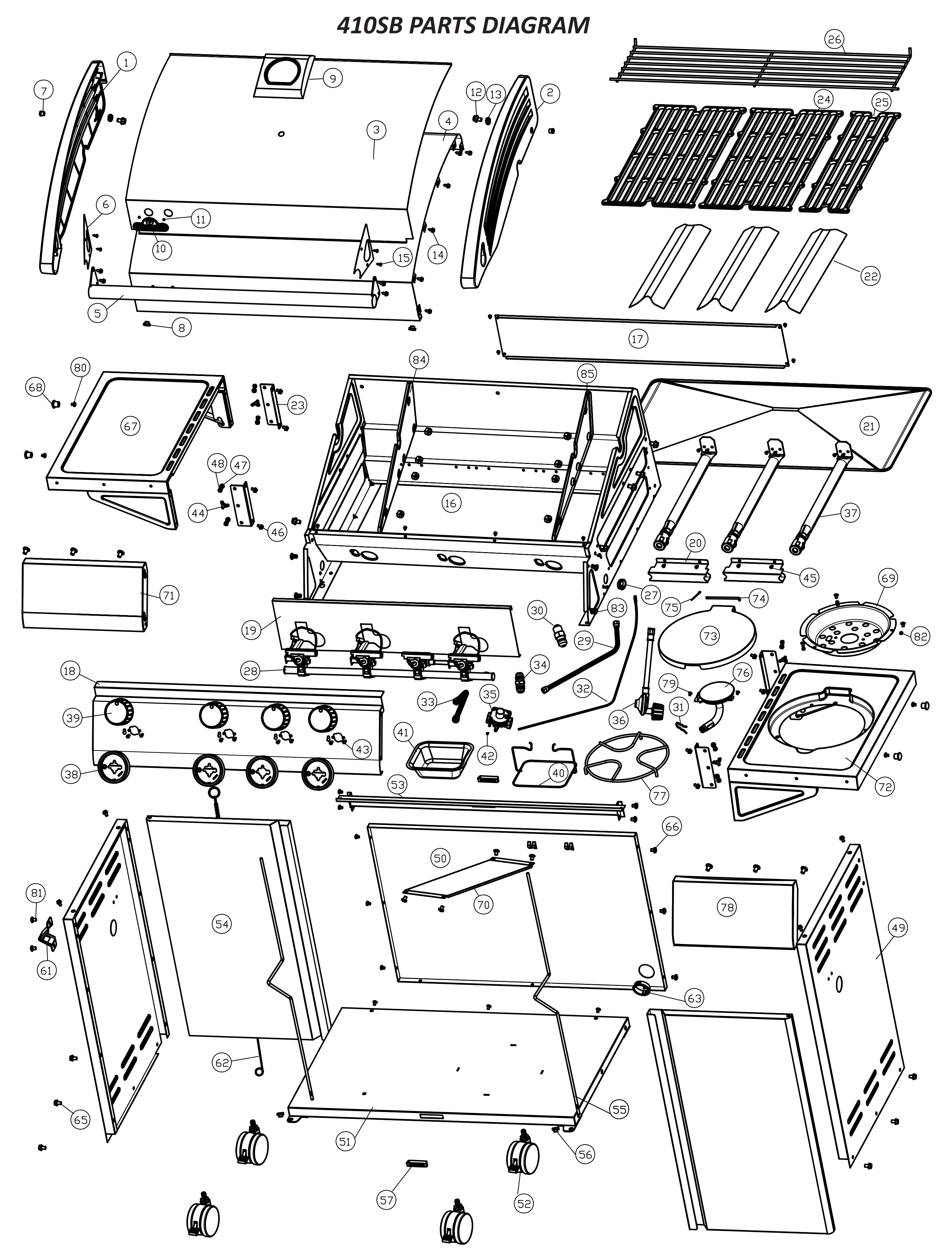
Item	Part #	Description	410SB
1	Z135-0001	left side lid casting	x
2	Z135-0002	right side lid casting	x
3	Z335-0002	lid insert	x
4	Z585-0003	lid heat shield	x
5	Z010-0003	lid handle	x
6	Z080-0001	lid handle cover	x
7	Z580-0001	lid pivot screw	x
8	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
9	N685-0006	temperature gauge	x
10	N385-0129	Napoleon logo	x
11	W450-0005	logo spring clips	x
12	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0080	screw, #14 x 1/2"	x
15	Z570-0021	screw, #8 x 1/2""	x
16	Z010-0009	base assembly	x
17	Z035-0008	base back cover	x
18	Z475-0004SB	control panel	x
19	Z585-0004	base heat shield	x
20	Z080-0014	cross light bracket	x
21	Z710-0002	drip pan	x
22	Z305-0002	sear plate	x
23	Z080-0009	side shelf support bracket	x
24	Z305-0003	cooking grids - large	x
25	Z305-0005	cooking grids - small	x
26	Z305-0006	warming rack	x
27	N105-0001	bushing, 0.875"	x
28	Z010-0004SBP	manifold assembly	x
29	N720-0055	side burner supply tube	x
30	N455-0049	side burner orifice	x
31	N160-0016	side burner orifice clip	x
32	N750-0016	side burner electrode wire	x
33	N720-0044	manifold flex connector	x
34	W445-0021	fitting 3/8 flare to 1/2" pipe	x
	N255-0014	adapter - DE/NL	x
35	N530-0023	step down regulator	x
36	N530-0032	regulator-DE	x
	N530-0033	regulator-NL	x
	N530-0034	regulator-ES	x
	N530-0035	regulator-SE	x
	N530-0036	regulator-IT	x
	N530-0037	regulator-GB	x
	N530-0038	regulator-FR	x
	N345-0017	Hose-BE	x
37	Z100-0003	main burner	x
38	N051-0006	control knob bezel	x
39	N380-0016R	control knob	x
40	Z080-0013	grease tray holder	x

410SB Parts List

Item	Part #	Description	410SB
41	N185-0001	foil grease tray	x
42	Z570-0022	screw, M4 x 8mm	x
43	N570-0078	screw, M4 x 8mm	x
44	Z570-0026	wing screw, M5 x 9.5mm	x
45	Z570-0021	screw, #8 x 1/2"	x
46	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
47	N570-0135	schoulder screw, M6 x 1/2"	x
48	N450-0030	nut, M6	x
49	Z476-0001	cart side panel	x
50	Z476-0005	cart back panel	x
51	Z010-0011	cart bottom assembly	x
52	Z130-0002	caster, 3"	x
53	Z655-0002	cart front beam	x
54	Z010-0014	door assembly	x
55	N555-0029	door pivot rod	x
56	N105-0011	door bushing	x
57	N430-0002	magnetic catch	x
61	Z080-0012	bottle opener	x
62	N555-0025	lighting rod	x
63	N105-0002	bushing, 1.5"	x
65	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS	x
66	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
67	Z010-0018	side shelf	x
68	N340-0006	tool hook	x
69	Z710-0004	side burner plate	x
70	Z585-0007S	heat shield	x
71	Z120-0002	left side shelf trim	x
72	Z010-0019	side burner shelf	x
73	Z335-0006	side burner lid	x
74	Z580-0002	side burner lid pivot rod	x
75	Z485-0001	clevis pin	x
76	Z100-0002	side burner	x
77	Z305-0008	side burner grate	x
78	Z120-0001	right side shelf trim	x
79	N570-0078	screw, M4 x 8mm	x
80	N570-0019	screw, 10-24 x 1/4"	x
81	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
82	Z450-0009	10-24 nut	x
83	Z570-0023	shoulder screw	x
84	Z035-0012	base insert left	x
85	Z035-0013	base insert right	x
	Z370-0001	main blister pack	x
	64495-GB	rotisserie kit	ac
	63410	vinyl cover	ac

x-standard ac-accessory

410SB PARTS DIAGRAM





FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:____

SHIP TO :____

____

____

____

TEL :__________________________ **FAX :**________________________

EMAIL: ____

VISA OR MASTERCARD # :______________________________ **EXPIRY DATE:** __________

SIGNATURE:____

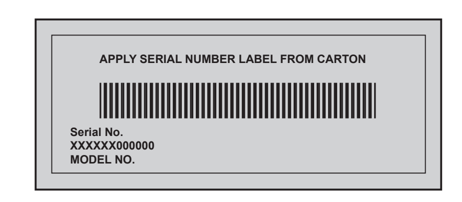
QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.









410, 410SB



GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**



ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf



0359-11

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Z415-0002CE-DE/NL Feb 14/12

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR NAPOLEON ENTSCHIEDEN HABEN!

NAPOLEON-Produkte werden ausschließlich mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität hergestellt, die von unseren geschulten und qualitätsorientierten Technikern montiert werden. Die Brenner und Ventile werden vor Auslieferung auf Dichtigkeit getestet und einem Zündtest unterzogen. Dieser Grill wurde vor Verpackung und Auslieferung gründlich von unserem geschulten Personal geprüft, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die hohe Qualität erhalten, die sie von allen Napoleon-Produkten erwarten können.

Das höchste Ziel aller Napoleon-Mitarbeiter ist höchste Kundenzufriedenheit und wir möchten Ihnen die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um ein unvergessliches Grillerlebnis zu erzielen. In diesem Handbuch finden Sie die nötigen Anweisungen für die sichere und ordnungsgemäße Montage, Installation, Wartung und Pflege Ihres Grills. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen und den Gerätefunktionen vertraut, bevor Sie Ihren neuen Grill in Betrieb nehmen. Bei genauer Befolgung aller Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung werden Sie Ihren Grill über viele Jahre genießen können. Falls Sie aus irgendeinem Grund nicht mit unserem Produkt zufrieden sein sollten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 17.00 Uhr Eastern Standard Time oder besuchen Sie unsere Website.

Beschränkte President-Garantie auf Lebenszeit von Napoleon-Gasgrills

NAPOLEON garantiert dem Erstkäufer dieses NAPOLEON-Gasgrills, dass der Gasgrill für 10 Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, solange der Grill sich in seinem Besitz befindet. Diese Garantie umfasst Aluminiumgussteile (ausschließlich Lackierung), Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), und Edelstahlbrenner unter den folgenden Bedingungen: In den ersten fünf (5) Jahren ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON nach seinem Ermessen defekte Teile kostenlos. Ab dem sechsten bis zum zehnten Jahr ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON defekte Teile gegen Zahlung von 50 % des aktuellen Verkaufspreises.

Die Garantie umfasst Hauben und Grilleinsätze aus Edelstahl oder Porzellan sowie Haubengriffe für 5 Jahre unter den folgenden Bedingungen: In den ersten drei (3) Jahren ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON nach seinem Ermessen defekte Teile kostenlos. Im vierten und fünften Jahr ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON defekte Teile gegen Zahlung von 50 % des aktuellen Verkaufspreises.

Diese beschränkte Garantie umfasst alle anderen Komponenten einschließlich Edelstahl- oder Porzellan-Flammenschutzeinsätze, Grillroste aus Edelstahl oder Gusseisen, Ventile, Zündsystem, Thermometer, Bedienelemente, Druckregler, Lenkrollen, Warmhalteroste, Schläuche und Anschlüsse, Befestigungselemente und Zubehörteile und im ersten Jahr ab Kaufdatum den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON.

Transportkosten, Arbeitskosten oder Exportzölle werden von NAPOLEON nicht erstattet.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Kinder vom Grill fernhalten oder beaufsichtigen - dieses Gerät ist kein Spielzeug!
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage odereinem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (410 mm zur Geräterückseite, 180 mm zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand (610 mm) ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur aufstellen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung-beeinträchtigt.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einergut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Ersatz-Propangasflaschen niemals unter oder in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Die Gasflasche niemals mehr bis als 80 % füllen.
- Versuchen Sie nicht, eine Gasflasche zu verwenden, die nicht mit einer Verbindung vom Typ QCC1 ausgestattet ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propangas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben.
- Niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills verwenden.
- Holzkohlenbriketts nur mit einer für dieses Gerät vorgesehenen Napoleon-Holzkohlenwanne verwenden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF" (Aus) stehen.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Schlauch nicht unter der Auffangschale durchführen – stets ausreichenden Abstand des Schlauches zum Geräteboden einhalten.
- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbrändenführen können.
- Vor dem Anzünden des hinteren Brenners den Warmhalterost entfernen. Der Warmhalterost kann durch die extreme Hitze beschädigt werden.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen.
- Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.
- Der Außen-Gasgrill und das entsprechende Sperrventil müssen von Gaszufuhrsystem getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.
- Der Gasgrill für den Gebrauch im Freien und das entsprechende Sperrventil müssen vom Gaszufuhr und den Verbindungsrohren getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.

Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

Eine mehr als 7 kg (maximale Größe 465mm hoch durch ausgedehnte 306mm) fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.



ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden..



ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Schlauch nicht im Zwischenraum zwischen dem unteren Regal und der hinteren Abdeckung verlegen.
- Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.
- Ersatzschläuche nicht im Unterschrank des Grills aufbewahren, da hier größere Gefahr besteht, dass der Schlauch mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen, schmelzen und zu einem Gasleck und Bränden führen kann.
- Alle Verbindungen mit Seifenlauge auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie den Anweisungen für die Suche nach Gaslecks in diesem Handbuch.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse	(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)
Haupt	1.07mm (#58)	12.0 kw	870 g/hr
Seite	0.82mm	2.4 kw	174 g/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gasdruck	Butan 30mbar Propane 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan 37mbar Propane 37mbar	Butan 50mbar Propane 50mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Für Butangas nur 28-30 mbar-Druckregler verwenden oder für Propangas 37 mbar-Druckregler. Der Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 24,5 mbar für Propan-/Butangas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen modellen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der Leckageprüfzeichnung aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

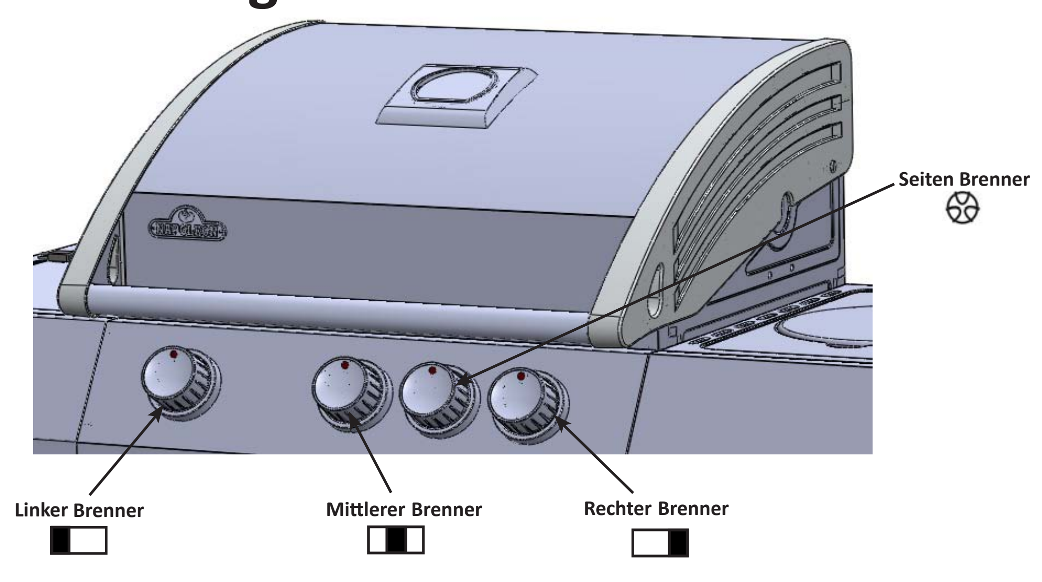
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung



ACHTUNG! **Haube öffnen.**

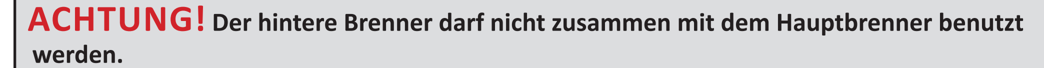
Ausschaltstellung



ACHTUNG! **Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Bedienelemente auf „OFF" (Aus) gestellt sind, und öffnen Sie das Gasventil an der Gasquelle.**

Anzünden des Hauptbrenners	Anzünden der Seitenbrenner (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen	1. Haube des Seitenbrenners öffnen.
2. Beliebiges Hauptbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird die Pilotflamme gezündet, welche wiederum den ausgewählten Brenner entzündet. Nach Zünden der Pilotflamme das Bedienelement weiterhin gedrückt halten, bis der Brenner entzündet ist. Lassen Sie das Bedienelement los, wenn das Gas brennt.	2. Seitenbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen.
3. Wenn der Pilot nicht zündet, das Bedienelement SOFORT wieder auf „OFF" (Aus) stellen und Schritt 1 mehrmals wiederholen..	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Falls Pilot und Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zünden, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 1 und 2 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.	4. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.




ACHTUNG! **Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.**

ACHTUNG! **Falls der Grill mit einem Streichholz angezündet wird, klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz nach unten halten, durch den Grill und die Glühplatte führen und dabei das entsprechende Brennerventil auf hohe Flamme drehen.**



Betrieb Des Grillgeräts

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke..

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung der Seitenbrennerflamme: Der Seitenbrenner kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Seitenbrenner **NICHT** zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 60 bis 220 mm.



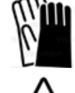
ACHTUNG! Niemals Speisen direkt auf den Seitenbrennerring auflegen und grillen. Er ist nur zur Verwendung mit Töpfen und Pfannen vorgesehen.

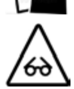


ACHTUNG! Seitenbrenner nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.
ACHTUNG! Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

Wartung, Pflege Und Reinigung

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.







VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.





VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.



VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Grill- und Warmhalteroste: Grillroste und Warmhalterost sind am leichtesten während der Vorwärmphase zu reinigen. Verwenden Sie eine Grillbürste mit Messingborsten. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken kann Stahlwolle verwendet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen auf der Kochfläche kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste (falls vorhanden).

Grillroste aus Gusseisen: Die Grillroste aus Gusseisen, mit denen Ihr neuer Grill standardmäßig ausgeliefert wird, gewährleisten überdurchschnittliche Speicherung und Verteilung von Wärme. Durch regelmäßige Pflege der Grillroste mit Öl bildet sich eine Schutzschicht, die den Grillrost besser vor Korrosion schützt und auch dessen Antihaft-Eigenschaften noch weiter verbessert.

Vor der ersten Verwendung: Die Grillroste per Hand mit einem milden Spülmittel und Wasser reinigen, um jegliche herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. (Niemals in die Spülmaschine!) Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen. Dies ist wichtig, um das Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen". Stellen Sie dann alle Brenner auf „OFF" (Aus), und stellen Sie die Gaszufuhr ab. Lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Vor dem Grillen: Reiben Sie die Oberfläche des Grillrostes vor dem Vorwärmen und Reinigen mit einer Messing-Grillbürste vollständig mit Pflanzenfett ein. Den Grill vorwärmen und alle Grillrückstände mit der Grillbürste (Messingborsten) entfernen.

Grillroste aus Edelstahl: (Upgrade-Kit zur Nachrüstung erhältlich – siehe Ersatzteilliste). Grillroste aus Edelstahl sind von großer Lebensdauer und rostbeständig. Sie erfordern weniger Vorbehandlung und Pflege als Grillroste aus Gusseisen. Sie sollten die obenstehenden Hinweisen zur täglichen Pflege befolgen, obwohl es u. U. ausreichend sein kann, die Grillroste nur vorzuwärmen und mit einer Drahtbürste zu reinigen.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Continental-Edelstahlreiniger verwenden. Continental-Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Lampen: Führen Sie die Spitze eines Schlitzschraubendrehers zwischen Leuchte und Fassung und bewegen Sie diese leicht hin und her, um die Leuchte aus der Halterung zu entnehmen. Das Glas der Halogenlampe nicht berühren! Durch Fingerabdrücke können Öle auf der Glasfläche zurückbleiben und die Lebensdauer der Lampe beeinträchtigen. Tauchen Sie das Glas kurz in eine heiße Seifenlauge und reinigen Sie die Leuchte dann mit einem Tuch und nicht scheuerndem Reinigungsmittel. Setzen Sie die Leuchte wieder in die Fassung ein. Die Leuchte sollte einschnappen.

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.



VORSICHT! Schlauch: auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

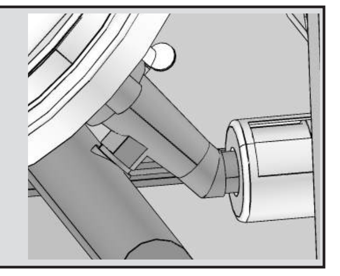


VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt. Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein. Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF" (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden. Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen. Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Falsches Vorwärmen. Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen. Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ____________________

KAUFDATUM: ____________________

SERIENNUMMER: ____________________

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)





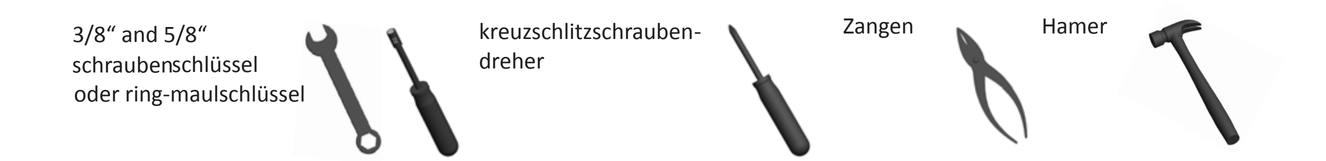
ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

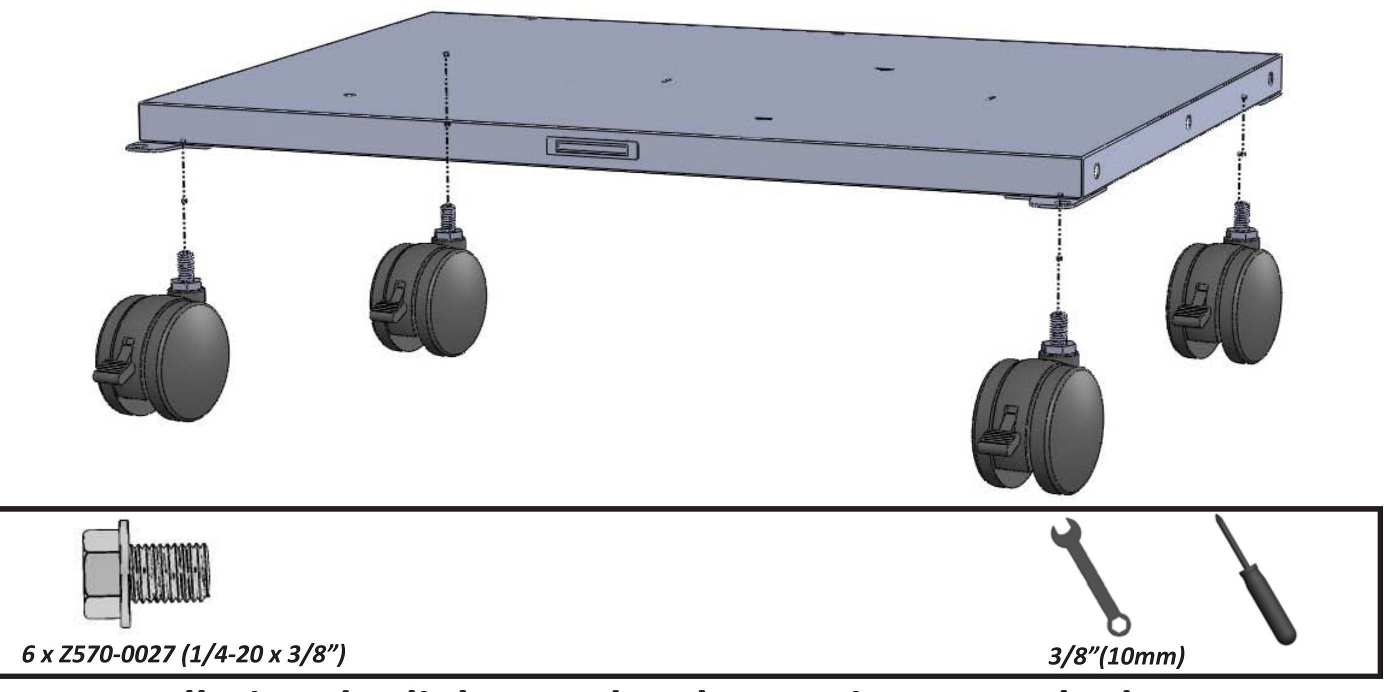
Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)





1. Installation der Lenkrollen

Die (4) Lenkrollen am untersten Regalboden befestigen. Fest anziehen.

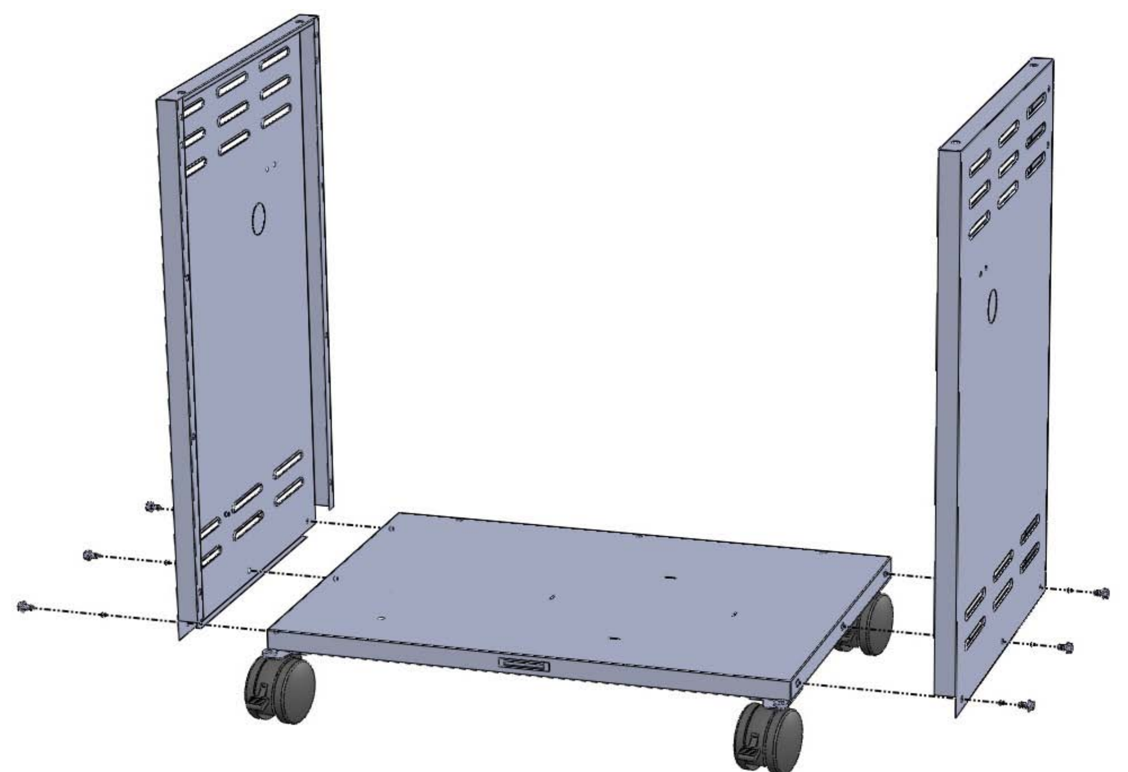


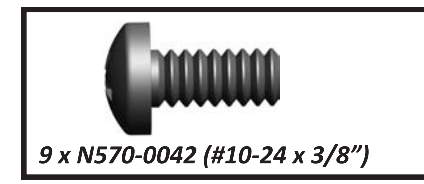
6 x Z570-0027 (1/4-20 x 3/8")

3/8"(10mm)

2. Installation der linken und rechten Seitenpaneele des Wagens

Die Seitenpaneele des Wagens mit den Schlitzen nach oben installieren. Hierzu das Seitenpaneel auf den unteren Regalboden aufsetzen und ausrichten, bis die vorgebohrten Löcher übereinander liegen. Mit sechs (6) 1/4-20 x 3/8 Zoll-Schrauben befestigen.

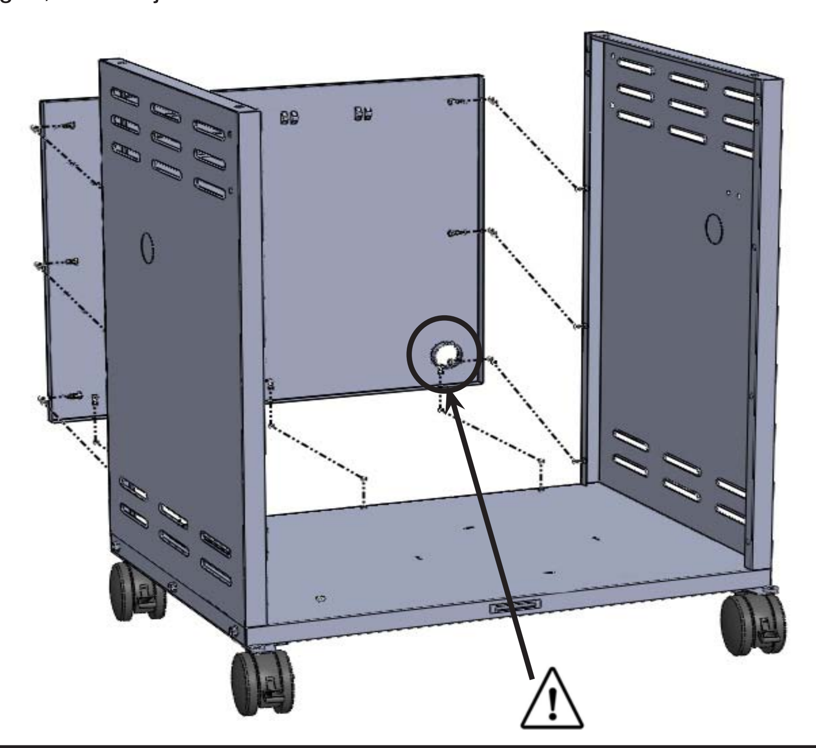






3. Installation des rückseitigen Wagenpaneels

Rückseitiges Wagenpaneel zwischen den beiden Seitenpaneelen einpassen. Sicherstellen, dass sich die großen Löcher wie abgebildet im rückseitigen Paneel unten befinden. Mit neun (9) Nr. 10-24 x 3/8-Zoll-Schrauben befestigen, drei auf jeder Seite.

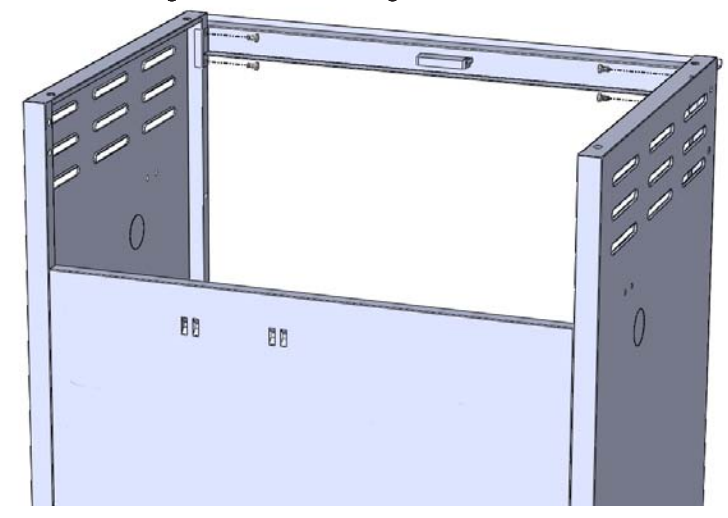






4. Installation der Vorderschrank – Stabilisierungsleiste

Die obere Leistenbaugruppe mit vier (4) Nr. 10-24 x 3/8-Zoll-Schrauben an der Vorderseite der Seitenpaneele befestigen. Alle vier (4) Nr. 10-24 x 3/8-Zoll-Schrauben zunächst nur lose anziehen und erst festdrehen, wenn der Schrank richtig montiert und ausgerichtet ist.

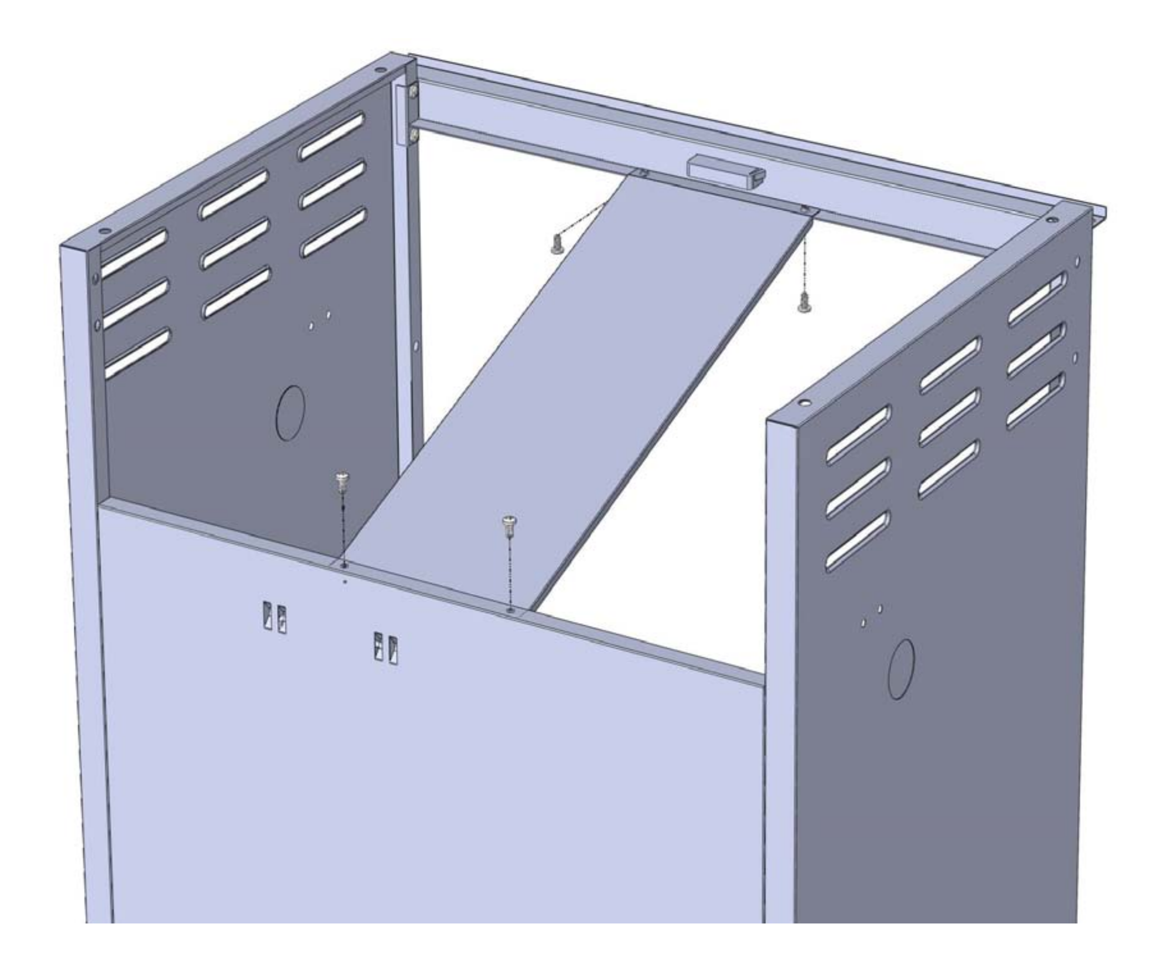





4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")

5. Installation des Hitzeschilds

Hitzeschild für den Propangastank über dem Propangasflaschen-Ring befestigen. Ein Ende unter der Lippe des rückseitigen Panels befestigen und das andere Ende an der Unterseite der Vorderschrank-Stabilisierungsleiste befestigen.





3/8”(10mm)

6. Installation der Grillaufsatzes

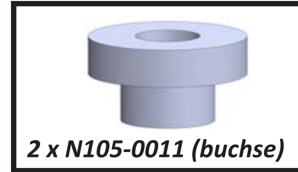
Zur Vermeidung von Schwierigkeiten bei der Montage des Grillaufsatzes zunächst den Kabelbinder entfernen, mit dem der Druckregler/Anschluss unterhalb der Bedienleiste befestigt ist. Der Kabelbinder wird vor der Auslieferung ab Werk angebracht, um den Schlauch des Druckreglers vor Beschädigung zu schützen und ist nicht weiter erforderlich. (Den Kabelbinder vorsichtig durchschneiden, um den Schlauch nicht zu beschädigen.) Sicherstellen, dass sich der Druckregler in dem schmalen Raum zwischen dem Tank-Hitzeschild und der rechten Schrankseite befindet.

Den Grillaufsatz anheben und so auf den montierten Wagen platzieren, dass die oberen Löcher der Seitenpaneele genau unter den Löchern des Aufsatzes liegen. Von der Innenseite mit vier 1/4-20 x 1/2“-Schrauben (zwei pro Seite) festdrehen.

FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH

Druckregler mit zwei (2)M4 x 8-Schrauben festdrehen.

Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb des Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Die Schlauchinstallation muss durch die vorgestanzte Öffnung im rechten Seitenpaneel erfolgen.



2 x N105-0011 (buchse)

7. Installation der Schranktür

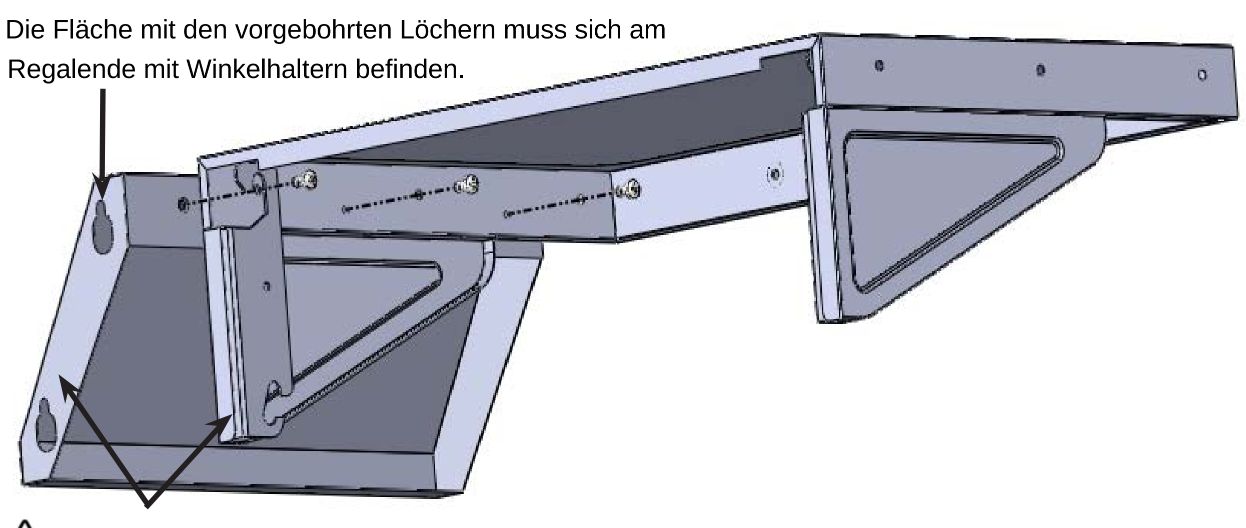
Drehstange durch das Loch an der inneren Türoberseite führen. Tür mit einer Hand halten und Drehstange in das vorgesehenen Loch an der Unterseite der Vorderschrank-Stabilisierungsleiste einsetzen. Wenn die Drehstange sicher eingeführt ist, abwärts durch das Loch an der Türunterseite in die Türscharnier-Buchse im unteren Regalboden gleiten lassen.

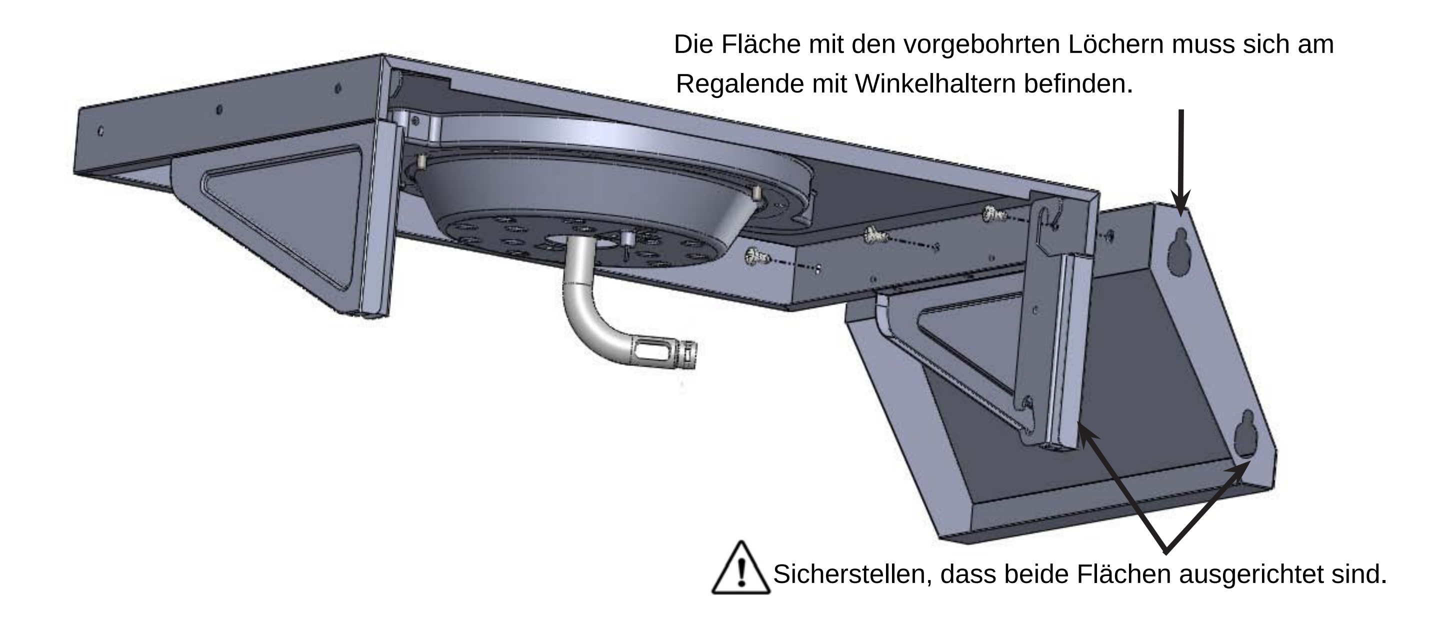
Buchse

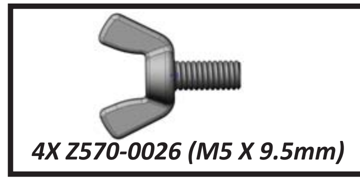


8.Installation Des Vorderen Wagenpaneels

Sechs (6) Nr. 10-24 × 3/8-Zoll-Schrauben zur Montage des vorderen Seitenpaneele verwenden, drei (3) pro Seitenregal.

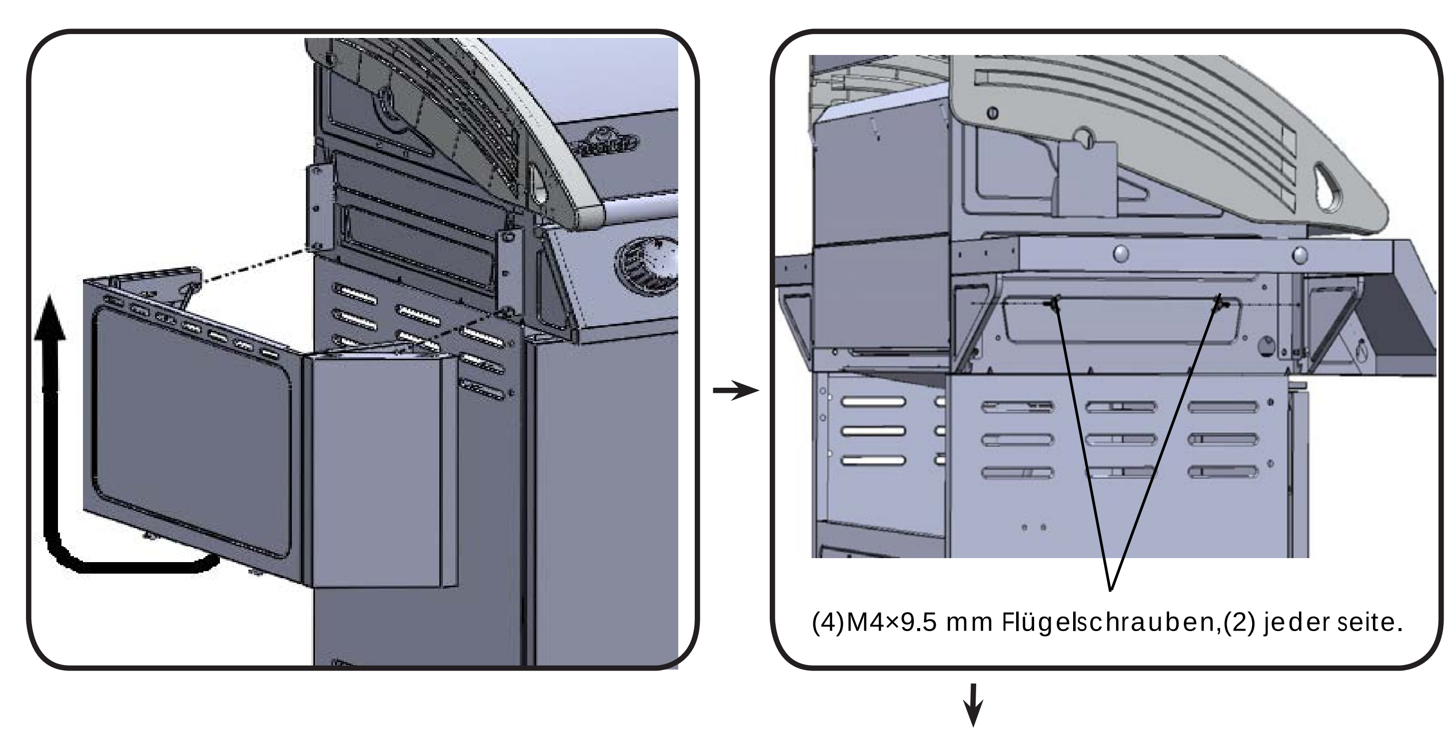




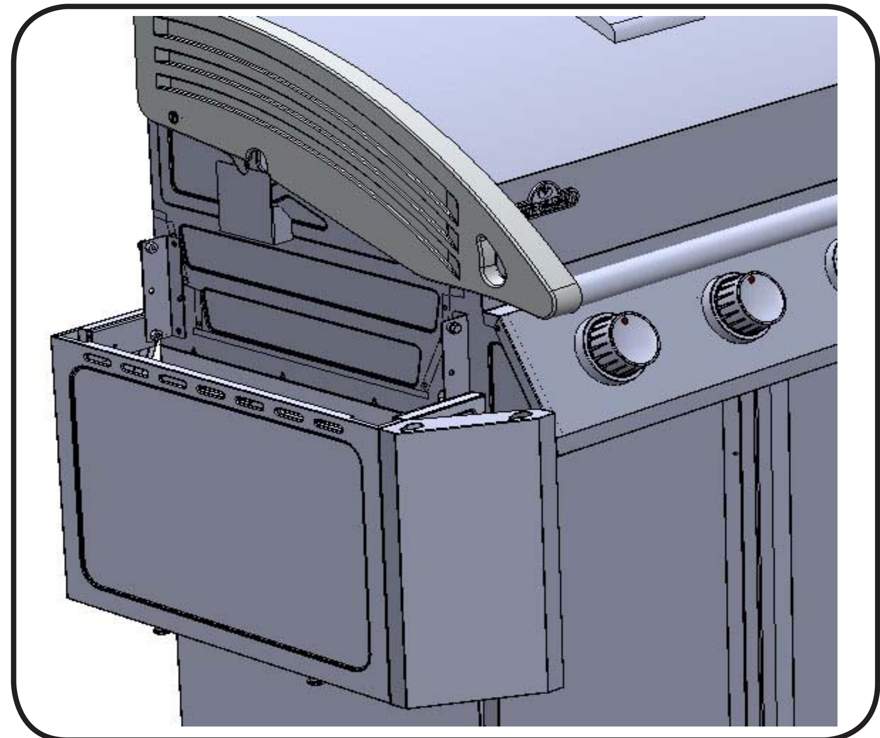


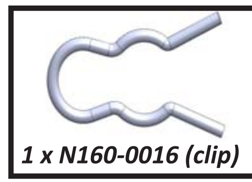
9. Installation der Seitenablage

Die Regalwinkelhalter in die unteren Zapfenschrauben einführen. Das Regal mit einer Aufwärtsbewegung drehen und nach unten drücken, bis es einrastet.



Die beiden (2) Flügelschrauben können entfernt werden, um das Regal zur Aufbewahrung einzuklappen.

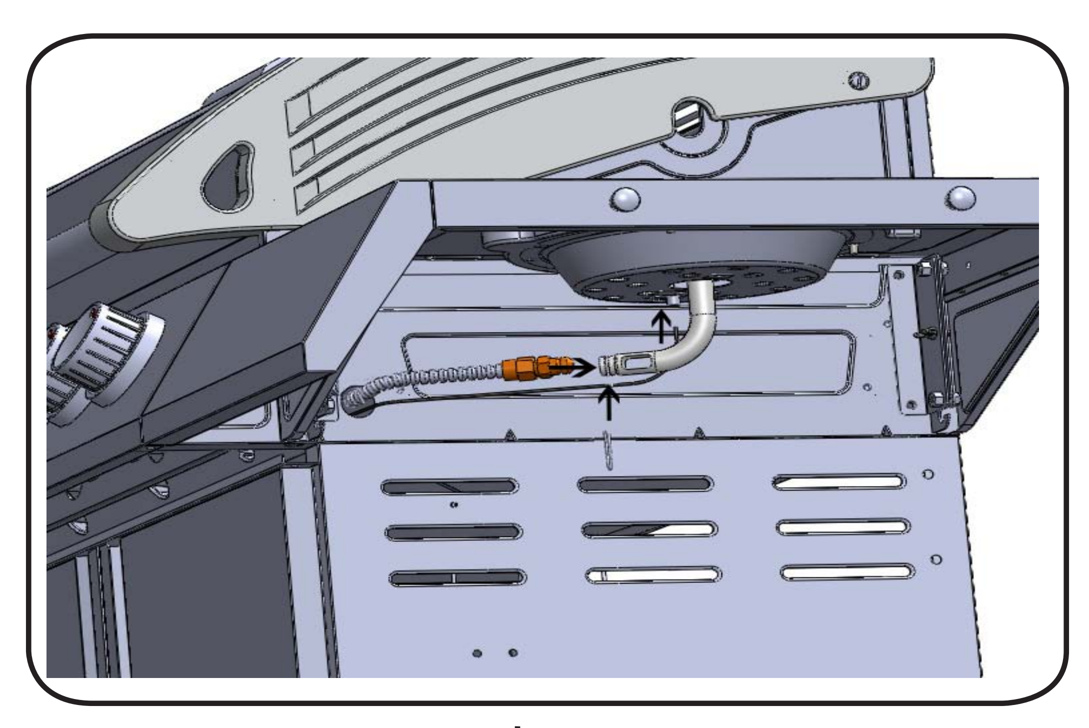


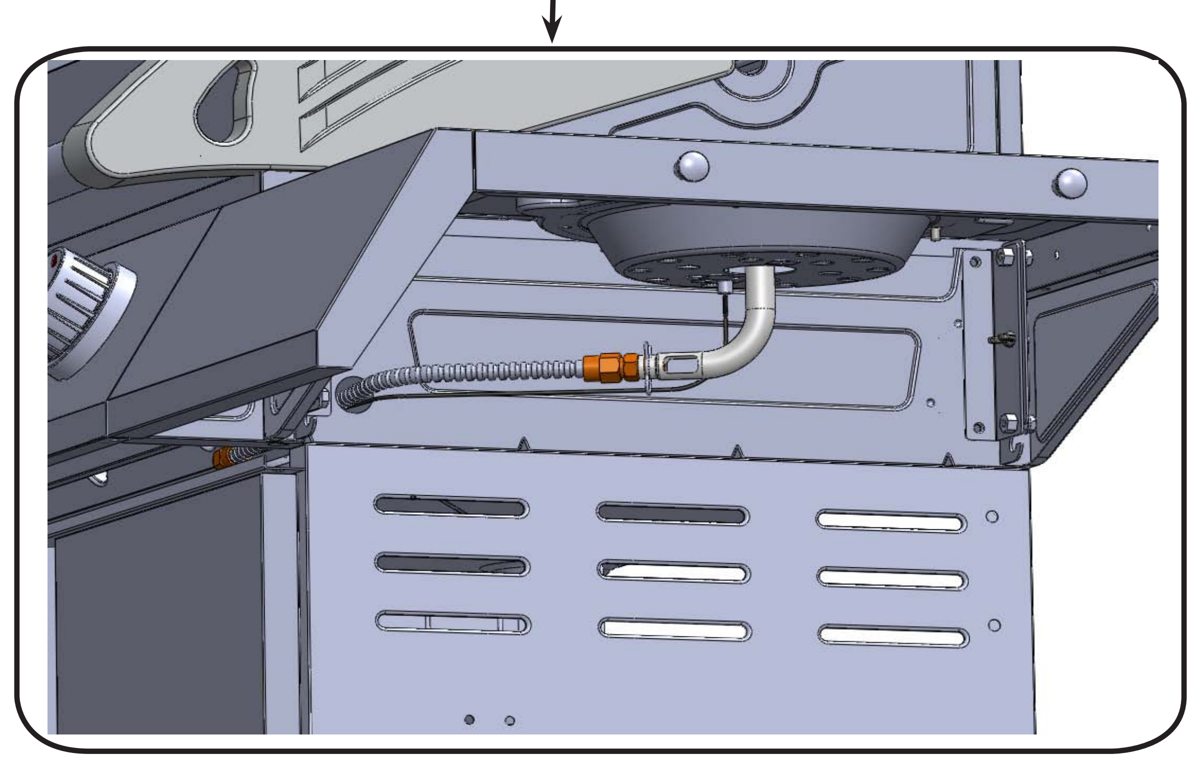


10. Installation des Seitenbrenners

Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegenden Schlauchhalter-Clip sichern. Draht vom Verteiler mit der Elektrode des Seitenbrenners verbinden.

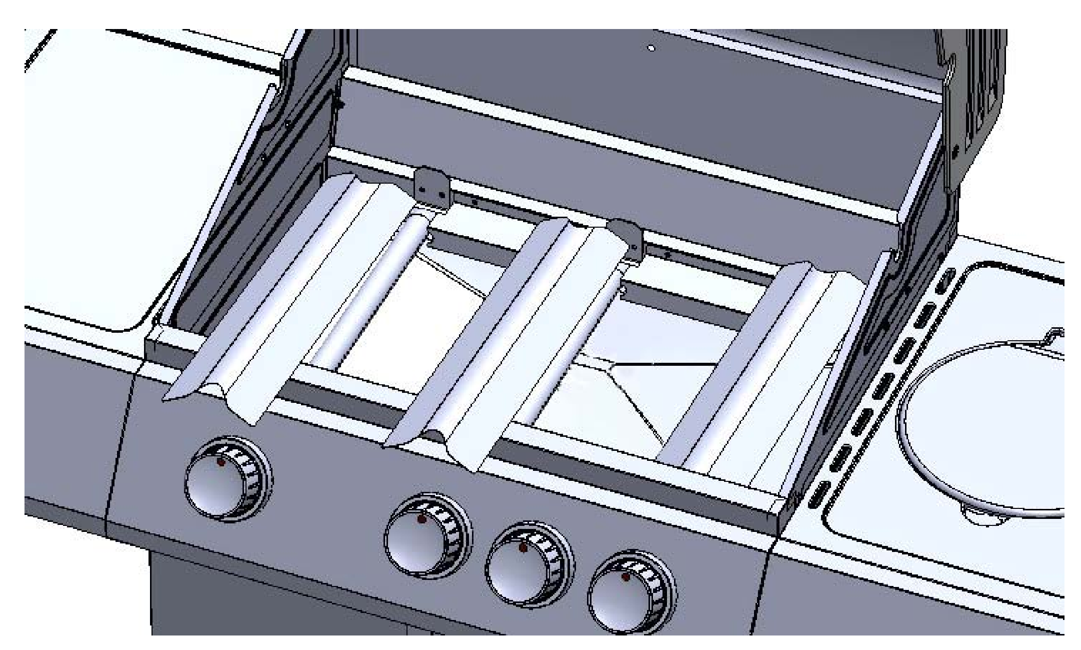
410SB MODELLEN





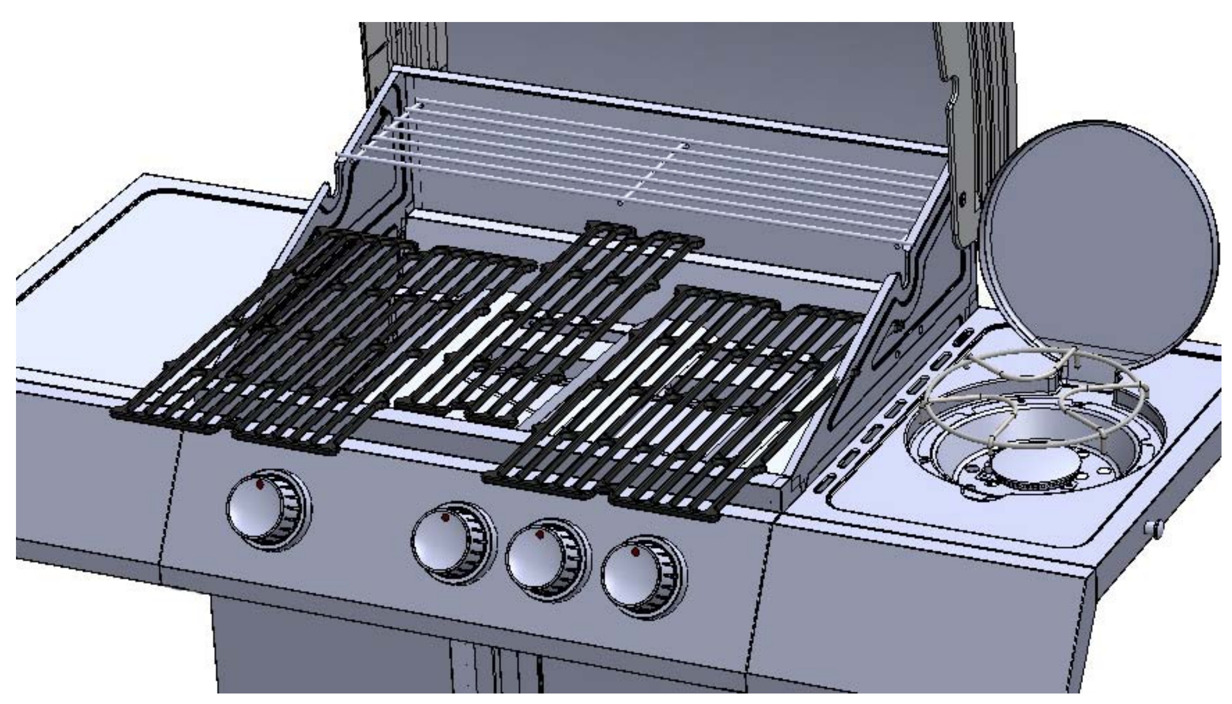
11. Installation von Glühplatte

Flammenschutzeinsätze in Grilleinsatz einsetzen, jeweils einen über jedem Rohrbrenner.



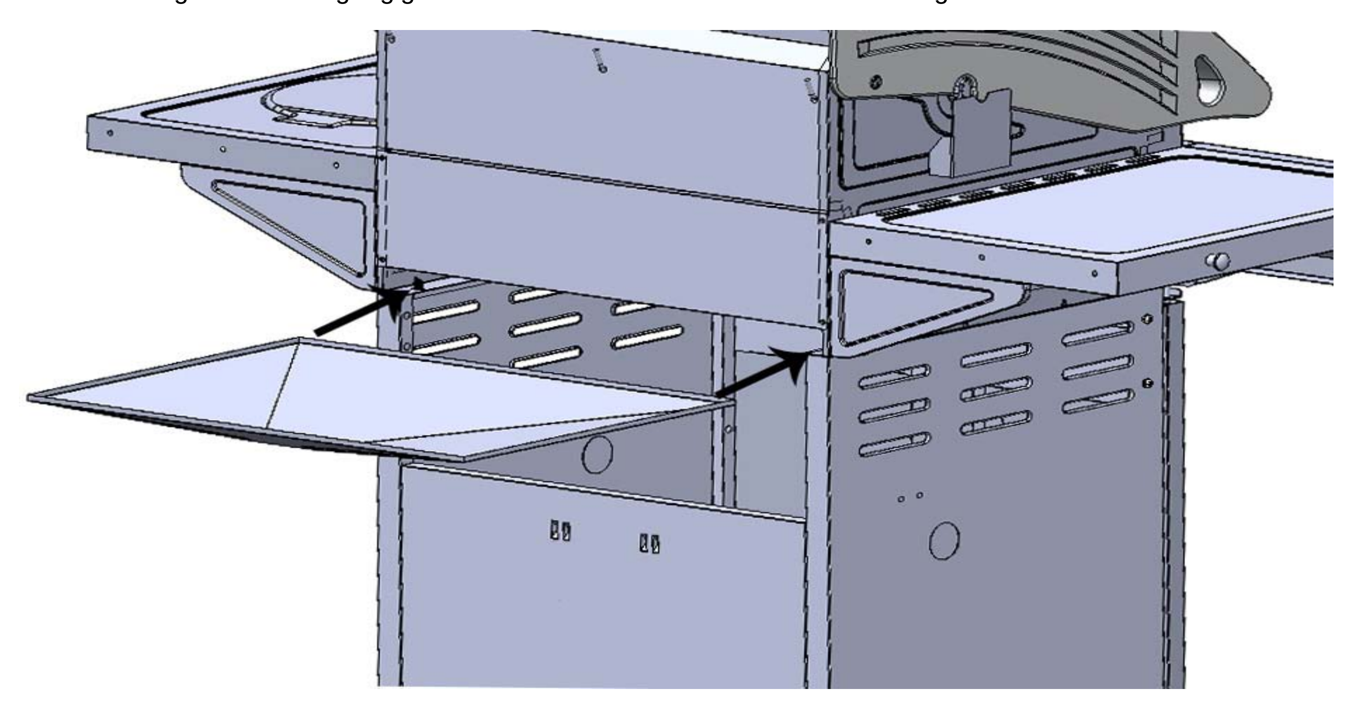
12. Installation Grill und Warmhalterost

Grillroste und Warmhalterost wie gezeigt in den Aufsatz einsetzen.



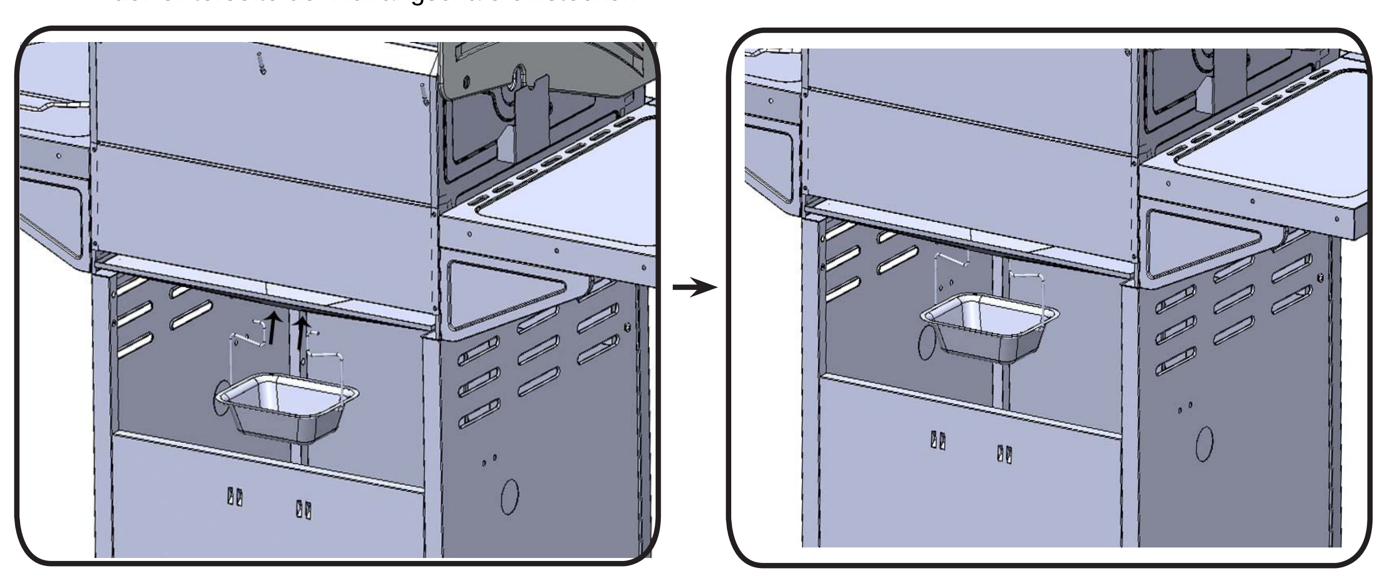
13. Installation der Auffangschale

Auffangschale wie gezeigt in die Rückseite des Grillaufsatzes einschieben. Sicherstellen, das die Auffangschale leichtgängig auf den Schienen an der Aufsatzunterseite gleitet.



14. Installation des Fett-Auffangbehälters und Halters

Den Aluminium-Fett-Auffangbehälter in den Halter einsetzen und den Halter für den Fett-Auffangbehälter an der Unterseite der Auffangschale einstecken.



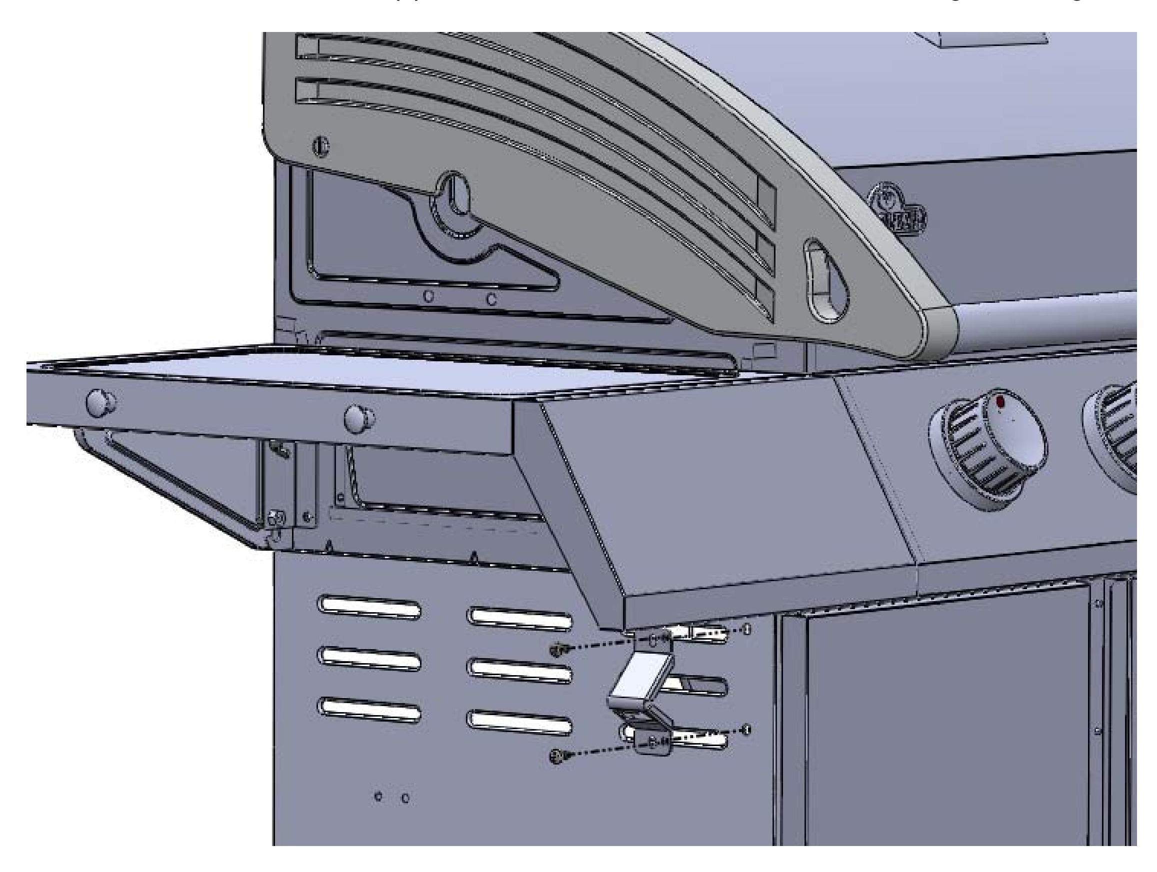


2 x N570-0042 (#10-24 x 3/8")

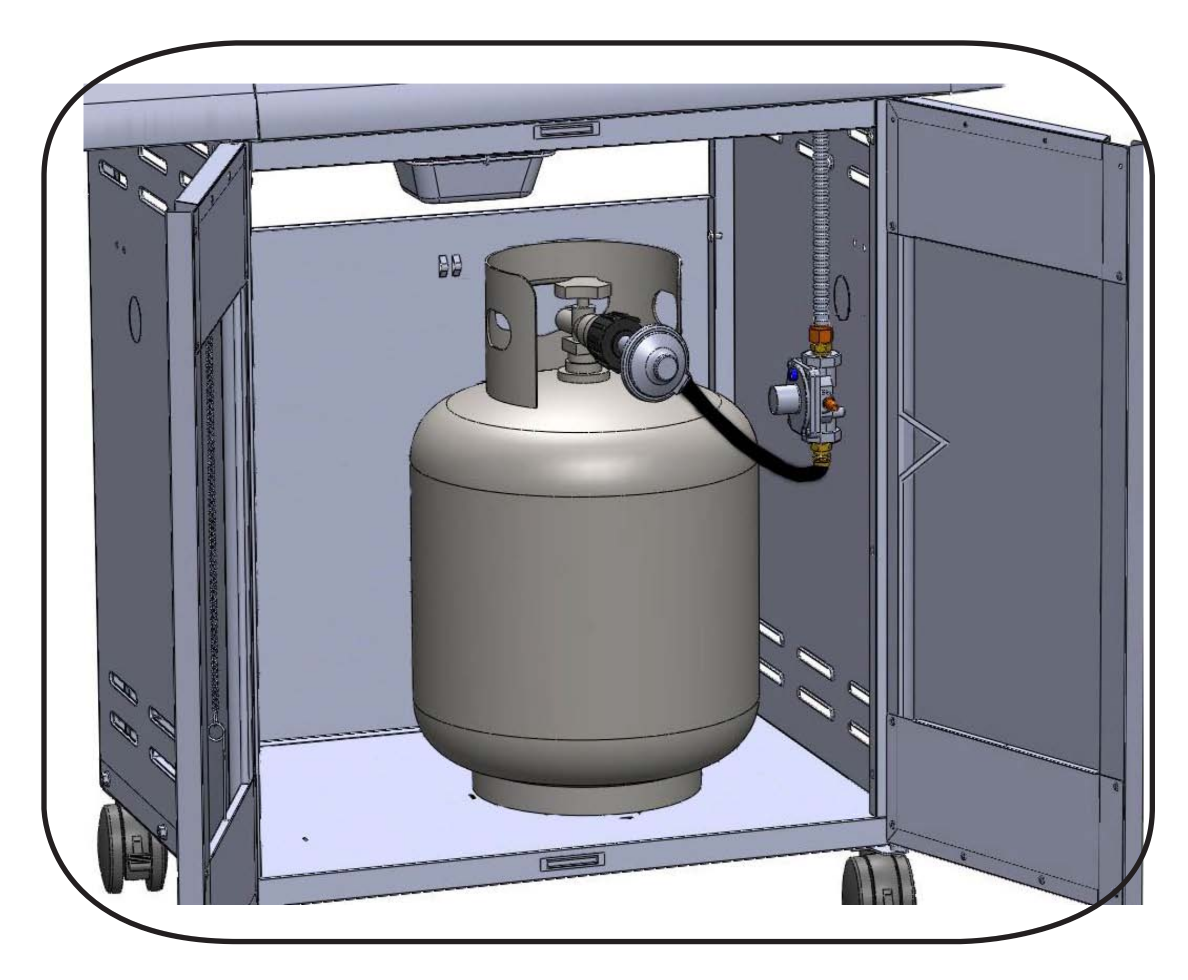


15.Installation Des Flaschenöffners

Den Flaschenöffner mit zwei (2) Nr. 10-24 x 3/8-Zoll-Schrauben am Seitenregal befestigen.



16.Korrekter Schlauchanschluss



Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb des Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Die Schlauchinstallation muss durch die vorgestanzte Öffnung im rechten Seitenpaneel erfolgen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.





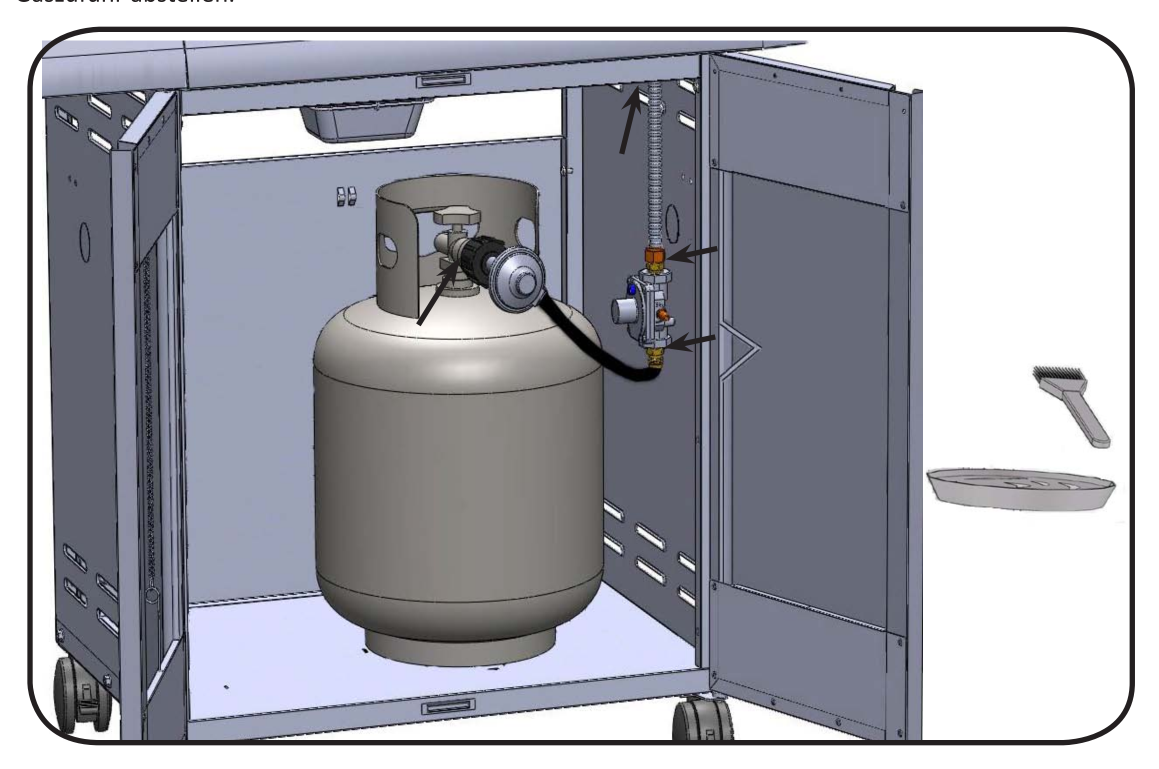
Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.



Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb des Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Die Schlauchinstallation muss durch die vorgestanzte Öffnung im rechten Seitenpaneel erfolgen.

410 Stückliste

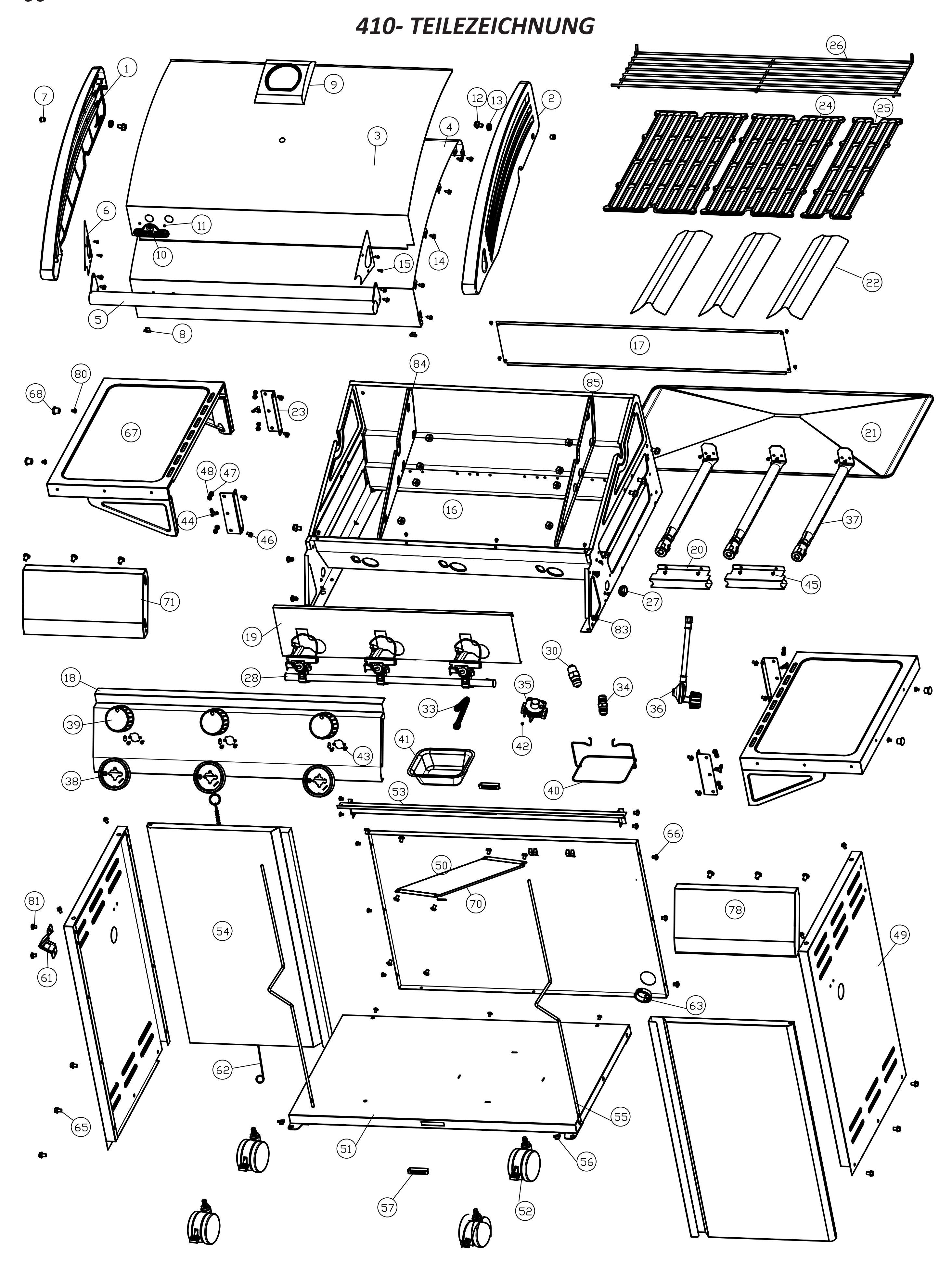
Position	Teilenr	Beschreibung	410
1	Z135-0001	Hauben-Gussteil, links	x
2	Z135-0002	Hauben-Gussteil, rechts	x
3	Z335-0002	Haubeneinsatz	x
4	Z585-0003	Hitzeschild Haube	x
5	Z010-0003	Haubengriff	x
6	Z080-0001	Haubengriff Abdeckung	x
7	Z580-0001	Pivotschraube Haube	x
8	Z510-0003	Silikon-Haubenanschlagschutz, schwarz	x
9	N685-0006	Thermometer	x
10	N385-0129	Napoleon-Logo	x
11	W450-0005	Logo-Federclips	x
12	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
13	N735-0003	1/4-Zoll-Federring	x
14	N570-0080	Schraube, Nr. 14 x 1/2-Zoll	x
15	Z570-0021	Schraube, Nr. 8 x 1/2-Zoll	x
16	Z010-0009	Baugruppe Grilleinsatz	x
17	Z035-0008	Grilleinsatz, rückseitige Abdeckung	x
18	Z475-0004	Bedienleiste	x
19	Z585-0004	Hitzeschild Grilleinsatz	x
20	Z080-0014	Befestigung für Querzündung	x
21	Z710-0002	Auffangschale	x
22	Z305-0002	Flammenschutzeinsatz	x
23	Z080-0009	Befestigung für Seitenpaneel	x
24	Z305-0003	Grillroste - groß	x
25	Z305-0005	Grillroste - klein	x
26	Z305-0006	Warmhalterost	x
27	N105-0001	Buchse, 0,875 Zoll	x
28	Z010-0004P	Verteiler-Baugruppe	x
33	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
34	W445-0021	Bördel-Rohrverschraubung, 3/8 - nach 1/2-Zoll	x
	N255-0014	Adapter - DE/NL	x
35	N530-0023	Druckminderer/Druckregler	x
36	N530-0032	Druckregler - DE	x
	N530-0033	Druckregler -NL	x
	N530-0034	Druckregler -ES	x
	N530-0035	Druckregler -SE	x
	N530-0036	Druckregler -IT	x
	N530-0037	Druckregler -GB	x
	N530-0038	Druckregler -FR	x
	N345-0017	Schlauch-BE	x
37	Z100-0003	Hauptbrenner	x
38	N051-0006	Bedienelement-Einfassung	x
39	N380-0016R	Bedienelement	x
40	Z080-0013	Fett-Auffangbehälter	x
41	N185-0001	Aluminium-Fett-Auffangbehälter	x
42	Z570-0022	Schraube, M4 x 8 mm	x
43	N570-0078	Schraube, M4 x 8 mm	x
44	Z570-0026	Flügelschraube, M4 x 9,5 mm	x

410 Stückliste

Position	Teilenr	Beschreibung	410
45	Z570-0021	Schraube, Nr. 8 x 1/2 Zoll	x
46	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
47	N570-0135	Zapfenschraube, M6 x 1/2 Zoll	x
48	N450-0030	Mutter, M6	x
49	Z476-0001	Wagenpaneel, seitlich	x
50	Z476-0005	Wagenpaneel, Rückseite	x
51	Z010-0011	Bausatz Wagen-Unterseite	x
52	Z130-0002	Lenkrolle, 3 Zoll	x
53	Z655-0002	Wagen-Vorderträger	x
54	Z010-0014	Tür-Baugruppe	x
55	N555-0036	Tür-Drehstange	x
56	N105-0011	Türscharnier-Buchse	x
57	N430-0002	Magnetschnapper	x
61	Z080-0012	Flaschenöffner	x
62	N555-0025	Streichholzhalter	x
63	N105-0002	Buchse, 1,5 Zoll	x
65	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
66	N570-0042	Schraube, 10-24 x 3/8 Zoll	x
67	Z010-0018	Seitenregal	x
68	N340-0006	Besteckhalter	x
70	Z585-0007S	Hitzeschild	x
71	Z120-0002	Zierleiste, linkes Seitenregal	x
78	Z120-0001	Zierleiste, rechtes Seitenregal	x
80	N570-0019	Schraube, 10-24 x 1/4 Zoll	x
81	N570-0042	Schraube, 10-24 x 3/8 Zoll	x
82	Z450-0009	10-24-Mutter	x
83	Z570-0023	Zapfenschraube	x
84	Z035-0012	Grillaufsatz, links	x
85	Z035-0013	Grillaufsatz, rechts	x
	Z370-0001	Montagematerial-Blisterverpackung	x
	64495-NL	Drehspieß-Set	ac
	63410	Vinyl-Abdeckplane	ac

x-standard ac-zubehör

410- TEILEZEICHNUNG



410SB Stückliste

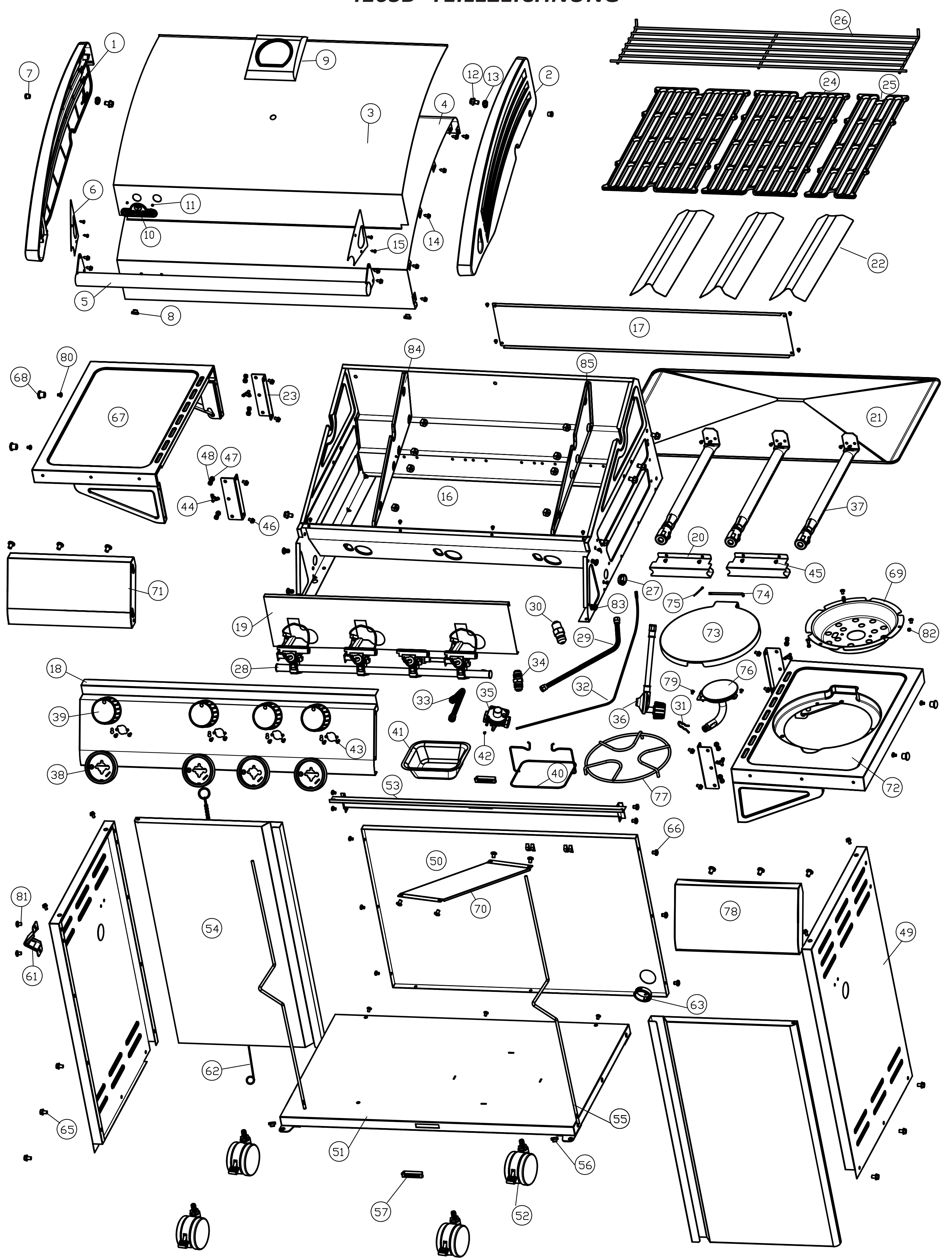
Position	Teilenr	Beschreibung	410SB
1	Z135-0001	Hauben-Gussteil, links	x
2	Z135-0002	Hauben-Gussteil, rechts	x
3	Z335-0002	Haubeneinsatz	x
4	Z585-0003	Hitzeschild Haube	x
5	Z010-0003	Haubengriff	x
6	Z080-0001	Haubengriff Abdeckung	x
7	Z580-0001	Pivotschraube Haube	x
8	Z510-0003	Silikon-Haubenanschlagschutz, schwarz	x
9	N685-0006	Thermometer	x
10	N385-0129	Napoleon-Logo	x
11	W450-0005	Logo-Federclips	x
12	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
13	N735-0003	1/4-Zoll-Federring	x
14	N570-0080	Schraube, Nr. 14 x 1/2-Zoll	x
15	Z570-0021	Schraube, Nr. 8 x 1/2-Zoll	x
16	Z010-0009	Baugruppe Grilleinsatz	x
17	Z035-0008	Grilleinsatz, rückseitige Abdeckung	x
18	Z475-0004SB	Bedienleiste	x
19	Z585-0004	Hitzeschild Grilleinsatz	x
20	Z080-0014	Befestigung für Querzündung	x
21	Z710-0002	Auffangschale	x
22	Z305-0002	Flammenschutzeinsatz	x
23	Z080-0009	Befestigung für Seitenpaneel	x
24	Z305-0003	Grillroste - groß	x
25	Z305-0005	Grillroste - klein	x
26	Z305-0006	Warmhalterost	x
27	N105-0001	Buchse, 0,875 Zoll	x
28	Z010-0004SBP	Verteiler-Baugruppe	x
29	N720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
30	N455-0049	Seitenbrenneröffnung	x
31	N160-0016	Seitenbrenneröffnung, Clip	x
32	N750-0016	Seitenbrenneröffnung, Elektrodendraht	x
33	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
34	W445-0021	Bördel-Rohrverschraubung, 3/8 - nach 1/2-Zoll	x
	N255-0014	Adapter - DE/NL	x
35	N530-0023	Druckminderer/Druckregler	x
36	N530-0032	Druckregler - DE	x
	N530-0033	Druckregler -NL	x
	N530-0034	Druckregler -ES	x
	N530-0035	Druckregler -SE	x
	N530-0036	Druckregler -IT	x
	N530-0037	Druckregler -GB	x
	N530-0038	Druckregler -FR	x
	N345-0017	Schlauch-BE	x
37	Z100-0003	Hauptbrenner	x
38	N051-0006	Bedienelement-Einfassung	x
39	N380-0016R	Bedienelement	x
40	Z080-0013	Fett-Auffangbehälter	x

410SB Stückliste

Position	Teilenr	Beschreibung	410SB
41	N185-0001	Aluminium-Fett-Auffangbehälter	x
42	Z570-0022	Schraube, M4 x 8 mm	x
43	N570-0078	Schraube, M4 x 8 mm	x
44	Z570-0026	Flügelschraube, M4 x 9,5 mm	x
45	Z570-0021	Schraube, Nr. 8 x 1/2 Zoll	x
46	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
47	N570-0135	Zapfenschraube, M6 x 1/2 Zoll	x
48	N450-0030	Mutter, M6	x
49	Z476-0001	Wagenpaneel, seitlich	x
50	Z476-0005	Wagenpaneel, Rückseite	x
51	Z010-0011	Bausatz Wagen-Unterseite	x
52	Z130-0002	Lenkrolle, 3 Zoll	x
53	Z655-0002	Wagen-Vorderträger	x
54	Z010-0014	Tür-Baugruppe	x
55	N555-0029	Tür-Drehstange	x
56	N105-0011	Türscharnier-Buchse	x
57	N430-0002	Magnetschnapper	x
61	Z080-0012	Flaschenöffner	x
62	N555-0025	Streichholzhalter	x
63	N105-0002	Buchse, 1,5 Zoll	x
65	Z570-0027	Schraube, 1/4-20 x 3/8 Zoll, ES	x
66	N570-0042	Schraube, 10-24 x 3/8 Zoll	x
67	Z010-0018	Seitenregal	x
68	N340-0006	Besteckhalter	x
69	Z710-0004	Seitenbrenner-Plateneinsatz	x
70	Z585-0007S	Hitzeschild	x
71	Z120-0002	Zierleiste, linkes Seitenregal	x
72	Z010-0019	Seitenbrennerregal	x
73	Z335-0006	Seitenbrennerhaube	x
74	Z580-0002	Seitenbrennerhaube, Drehstange	x
75	Z485-0001	Gabelkopfbolzen	x
76	Z100-0002	Seitenbrenner	x
77	Z305-0008	Seitenbrenner-Ring	x
78	Z120-0001	Zierleiste, rechtes Seitenregal	x
79	N570-0078	Schraube, M4 x 8 mm	x
80	N570-0019	Schraube, 10-24 x 1/4 Zoll	x
81	N570-0042	Schraube, 10-24 x 3/8 Zoll	x
82	Z450-0009	10-24-Mutter	x
83	Z570-0023	Zapfenschraube	x
84	Z035-0012	Grillaufsatz, links	x
85	Z035-0013	Grillaufsatz, rechts	x
	Z370-0001	Montagematerial-Blisterverpackung	x
	64495-NL	Drehspieß-Set	ac
	63410	Vinyl-Abdeckplane	ac

x-standard　　ac-zubehör

410SB- TEILEZEICHNUNG





FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :_______________________ **FAX :**_______________________

EMAIL: ____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_____________________ **GÜLTIG BIS:** __________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.







410, 410SB



GEVAAR

INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.**



WAARSCHUWING

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

Sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Bewaar Deze Handleiding Voor Referentie



0359-11

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Z415-0002CE-DE/NL Feb 14/12

HARTELIJK DANK VOOR HET KIEZEN VAN NAPOLEON

NAPOLEON-producten zijn gemaakt van onderdelen en materialen van superieure kwaliteit en zijn gemonteerd door bekwame vakmensen die trots zijn op hun werk. De brander en de ventielen zijn getest op lekkage en de kwaliteit van de werking van het geheel is uitgetest in een teststation. Deze grill is grondig geïnspecteerd door een erkende technicus voordat het werd ingepakt en verscheept om u, de klant, ervan te verzekeren dat u het kwaliteitsproduct ontvangt zoals u die verwacht van NAPOLEON.

Bij Napoleon stellen wij ons in dienst van u, “onze gewaardeerde klant”. Het is ons doel om u te voorzien van de noodzakelijke hulpmiddelen voor een onvergetelijke grill-ervaring. Deze handleiding helpt u om ervoor te zorgen dat uw nieuwe grill op de juiste manier wordt gemonteerd, geïnstalleerd, onderhouden en verzorgd. Het is belangrijk om deze hele handleiding te lezen en te begrijpen voordat u aan de slag gaat met uw nieuwe grill om er zeker van te zijn dat u alle veiligheidsmaatregelen en functies begrijpt die uw grill te bieden heeft. Door het zorgvuldig volgen van de instructies in deze handleiding zult u nog jaren zorgeloos kunnen genieten van het grillen. Als wij om welke reden dan ook niet voldoen aan uw verwachtingen, belt u dan gerust naar onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard time) of bezoek onze website.

Beperkte Garantie Napoleon Gasgrill

NAPOLEON garandeert de volgende materialen en afwerking van uw nieuwe NAPOLEON gas grill tegen defecten voor 10 jaar. Deze dekt aluminium gietstukken (behalve verf), roestvrij stalen bedieningspaneel (met uitzondering van zeefdruk) en roestvrij stalen branders, mits aan de volgende voorwaarden is voldaan: Gedurende de eerste 5 jaar zal NAPOLEON vervangende onderdelen van onze keuze gratis verstrekken. Vanaf het zesde jaar tot het tiende jaar, zal NAPOLEON vervangende onderdelen op 50% van de huidige verkoopprijs verstrekken.

Roestvrij stalen of porseleinen deksel en het inzetstuk voor de onderkant en de handgrepen van de deksel zijn gedekt tegen gebreken gedurende 5 jaar, afhankelijk van de volgende voorwaarden: Tijdens de eerste 3 jaar zal NAPOLEON vervangende onderdelen naar onze keuze gratis verstrekken. Voor het vierde en vijfde jaar, zal NAPOLEON vervangende onderdelen op 50% van de huidige verkoopprijs verstrekken.

Alle andere onderdelen van roestvrij staal of porseleinen schroeiplaten, roestvrij stalen of gietijzeren grillroosters, kleppen, ontstekingsysteem, temperatuurmeters, knoppen, regelaars, wielen, warmhoudrekken, slangen en aansluitingen, bevestigingsmiddelen en accessoires vallen onder de garantie en Napoleon zal onderdelen gratis tijdens het eerste jaar van de beperkte garantie verstrekken.

NAPOLEON niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele transportkosten, loonkosten of grensbelasting.

Voorwaarden en beperkingen

“NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper, mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar.

De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen: “Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.

Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.

Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting. Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist.

NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.



WAARSCHUWING! Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Veiligheidspraktijken

- Deze gasgrill dient exact volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing in elkaar te worden gezet. Indien de grill in de winkel in elkaar is gezet, dient u de montagevoorschriften door te nemen om vast te stellen dat de grill correct in elkaar is gezet, en u dient de verplichte lektests uit te voeren voordat u de grill gebruikt.
- Lees voor gebruik van de grill de hele instructiehandleiding.
- Deze gasgrill dient onder geen enkele voorwaarde te worden gemodificeerd.
- Volg tijdens gebruik van de grill de aansteekinstructies.
- Gastoevoer moet zijn dichtgedraaid bij de propaanfles de grill niet gebruikt wordt.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand van de hete grill. LAAT kinderen NIET in de behuizing van de grill klimmen.
- Laat de grill tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Kinderen dienen in de gaten gehouden te worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of mensen met gebrek aan ervaring and kennis, tenzij ze onder toezicht staan van-, of na instructie betreffende het gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Verplaats de grill niet als die heet of in gebruik is.
- Deze gasgrill moet niet worden geïnstalleerd in of op recreatieve voertuigen en/of boten.
- Deze grill is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Deze gasgrill moet uitsluitend worden opgeborgen in een goedgeventileerde omgeving en moet niet in een gebouw, garage of welke afgesloten omgeving dan ook worden gebruikt.
- Houd voldoende afstand tot brandbare materialen (410mm aan de achterkant van de grill 180mm aan beide zijkanten). In de buurt van vinyl of grote raampartijen wordt een extra afstand (610mm) aanbevolen.
- Houd de ventilatieopeningen van de flesruimte te allen tijde vrij en schoon.
- Plaats de grill niet onder een onbeschermde brandbare constructie.
- Niet plaatsen op winderige locaties. Sterke wind beïnvloedt de kookprestaties van de gasgrill negatief.
- Als de gasgrill binnenshuis wordt opgeborgen, dient de propaanfles van de grill te worden ontkoppeld en buitenshuis worden opgeborgen in een goed geventileerde omgeving. Afgekoppelde flessen mogen niet worden opgeborgen in een gebouw, garage of andere afgesloten omgeving.
- Inspecteer de gasslang voor ieder gebruik. Als er sprake is van excessieve beschadiging of slijtage, dient het te worden vervangen voordat de grill gebruikt wordt, voor een vervangende slang volgens opgave van de fabrikant.
- Bewaar nooit een extra LP gasfles onder of in de buurt van deze grill.
- Vul de cylinder nooit meer dan 80%.
- Gebruik geen cylinder die niet voorzien is van een QCC1 type verbinding.
- Controleer voor eerste gebruik alle koppelingen op lekkage, zelfs als de grill volledig gemonteerd was aangeschaft, jaarlijks of iedere keer wanneer een gascomponent is vervangen.
- Gebruik nooit aardgas in een unit dat ontworpen is voor vloeibaar propaangas.
- Gebruik nooit ontstekingsvloeistof in een gasgrill.
- Gebruik uitsluitend houtbriketten met een Napoleon houtskoolrek dat ontworpen is voor deze unit.
- Brandregelaars moeten uit staan wanneer de voorraadfles wordt opengedraaid.
- Brand geen brander met gesloten kap.
- Bedien geen achterbrander tijdens een brandende hoofdbrander.
- Houd de kap gesloten tijdens het voorverwarmen.
- Voer de slang niet onder de afdruipbak langs – de juiste afstand tot de onderkant van de unit moet in acht worden genomen.
- Reinig de vetbak en schroeiplaten regelmatig om het aanzetten van vet, dat tot vetbranden kan leiden, te voorkomen.
- Verwijder de warmhoudplaat voor het aansteken van de achterste brander. De extreme hitte zal het warmhoudrek beschadigen.
- Zorg ervoor dat de schroeiplaten worden geplaatst volgens de installatie-instructies.
- Gebruik de zijplanken niet om een aansteker, lucifers of ander brandbaar materiaal op te plaatsen.
- Houd de gasaansluiting op afstand van hete oppervlakken.
- Houd elektriciteitskabels op afstand van water of hete oppervlakken.
- Controleer de venturibuis van de infrarode brander regelmatig op spinnenwebben en andere obstructies. Reinig de buizen volledig als u dergelijke obstructies aantreft.
- De gasgrill voor de buitenkeuken en het afzonderlijke afsluitventiel dienen te worden ontkoppeld van het gastoevoersysteem gedurende druktests van dat systeem bij testdruk hoger dan 0.5psi (3.5kPa).
- De gasgrill voor de buitenkeuken moet geïsoleerd worden van het gastoevoersysteem door het afzonderlijke handmatige afsluitventiel te sluiten gedurende druktesten van het gastoevoersysteem bij testdruk hoger dan 1/2 psi (3.5.kPa).

Correcte verwijdering van dit product



Deze aanduiding geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijke afval mag worden gezet. Recycle het verantwoord ter bevordering van duurzaam hergebruik van grondstoffen en ter voorkoming van mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid t.g.v. ongecontroleerde dumping. Gebruik a.u.b. het teruggave- en verzamelsysteem, of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Daar kan men dit product op een milieuvriendelijke manier recyclen.

Gasfles

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Een gasfles voor op butaan werkende apparaten moet minimaal 13 kg wegen; voor op propaan werkende barbecues bedraagt het minimumgewicht 6 kg. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

- Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
- Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.

Alle flessen van minimaal 7 kg moeten op een vlakke ondergrond buiten de omkasting (onder het rechterzijrek) worden geplaatst. Flessen van minder dan 7 kg (maximum grootte 465mm hoog door brede 306mm) mogen binnen de omkasting, in het gat van het onderste rek, worden geplaatst. Alleen op het apparaat aangesloten flessen mogen in de omkasting of naast de barbecue worden bewaard. Reserveflessen mogen niet in de buurt van een werkend apparaat worden opgeslagen. Gasflessen mogen niet worden blootgesteld aan overmatige hitte of direct zonlicht.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de gasslang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat. Slangen die in contact komen met hete oppervlakken kunnen smelten of lekken, en zo een brand veroorzaken.

Aansluiting Van De Gasfles: Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.



WAARSCHUWING!

- Geleid de slang niet langs de onderkant van de afdruipbak.
- Geleid de slang niet tussen de ruimte van de onderste plank en het achterpaneel.
- Geleid de slang over de bovenkant van het achterpaneel.
- Zorg ervoor dat alle slangverbindingen goed vastzitten met behulp van twee slangklemmetjes. Gebruik geen teflon tape of lijm op de slangkoppelingen.
- Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hete oppervlakken waardoor het zou kunnen smelten of lekken waardoor brand kan ontstaan.
- Gebruik het afgesloten gedeelte niet om overtollige slang in op te bergen, aangezien er een grotere kans bestaat op contact met een heet oppervlak, waardoor het kan smelten en lekken en brand kan veroorzaken.
- Controleer alle koppelingen op lekkage met behulp van water en zeep, zoals vermeld staat in de instructies in deze handleiding.

Gasslang

- Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
- Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
- Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,5 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
- Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
- Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

Regelaar

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

Brander	Openingsgroote	(Bruto)Warmte-Invoer	Gasverbruik (Totaal)
Hoofbrander	1.07mm (#58)	12.0 kw	870 g/hr
Zijbrander	0.82mm	2.4 kw	174 g/hr

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 37mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar
Landen	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

Knoei niet met de regulator en breng geen veranderingen aan. Gebruik alleen regulators die druk leveren zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Een regulator van 28-30 mbar moet gebruikt worden voor butaan of een 37 mbar regulator voor propaan. The grill is uitgevoerd met een interne regulator. Deze interne regulator heeft een uitloopdruk van 24.5 mbar voor propaan/butaan en mag niet worden aangepast of bijgesteld. Vervang alleen met een door de fabrikant voorgeschreven regulator.

Instructies I.V.M. Lektest



WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.



WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.

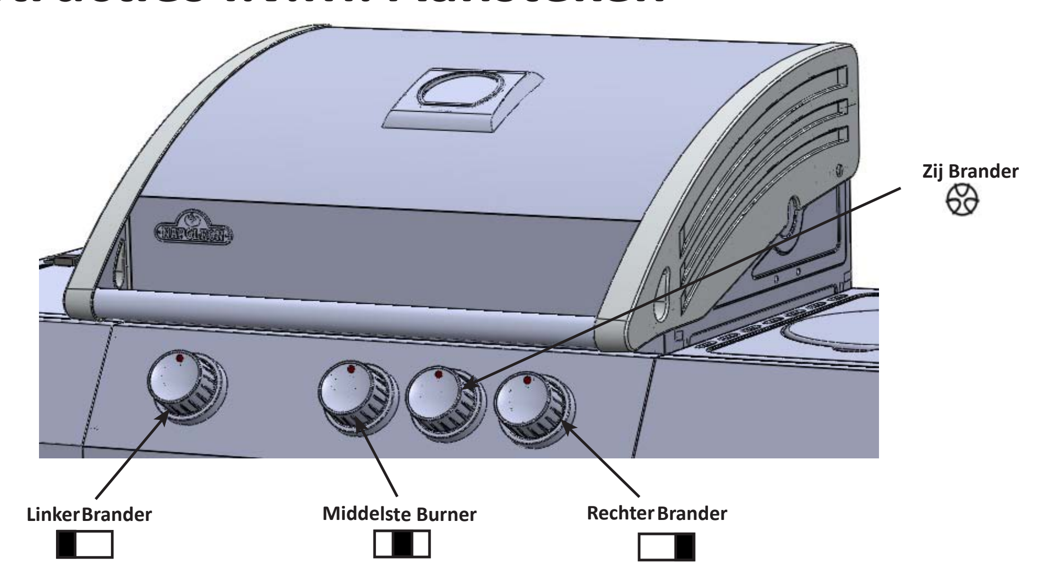






LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.
Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.
Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.
Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.
Sluit de gastoevoer af.

Instructies I.V.M. Aansteken







WAARSCHUWING! Open het deksel.

WAARSCHUWING! Zorg dat de brandregelaars in de stand “off” staan, draai de gasto evoer van de gasfles open.

Van Positie



Ontsteking Hoofdbrander	Aansteken Zijbrander (Als uitgerust)
1. Open het deksel.	1. Open deksel van de zijbrander.
2. Druk op de knop van de hoofdbrander en draai die langzaam naar de stand “hi”. Deze actie zal de waakvlam ontsteken die op zijn beurt de geselecteerde hoofdbrander ontsteekt. Als de waakvlam brandt, ga dan verder met het naar beneden drukken van de regelknop totdat de brander brandt en laat dan los.	2. Druk de regelknop van de zijbrander in en draai die langzaam naar de stand “hi”. Deze.
3. Als de brander niet tot ontsteking komt, draai dan de regelknop onmiddellijk naar de stand “off” en herhaal stap 1 diverse keren.	3. Houd de ontstekingsknop Ingedrukt totdat de barbecue Is aangestoken of steek aan Met een lucifer.
4. Als de waakvlam en brander niet binnen 5 seconden tot ontsteking komen, draai dan de regelknop in de stand “off” en wacht 5 minuten totdat het vrijgekomen gas vervlogen is. Herhaal de stappen 1 en 2 of steek aan met een lucifer.	4. Als de brander niet binnen 5 seconden tot ontsteking komt, draai dan de regelknop in de stand “off” en wacht 5 minuten totdat het vrijgekomen gas vervlogen is. Herhaal de stappen 2 en 3 of steek aan met een lucifer.



WAARSCHUWING! Gebruik de achterste brander niet wanneer een van de hoofdbranders werkt.

WAARSCHUWING! Wanneer aangestoken met een lucifer, klem de lucifer in de meegeleverde luciferhouder. Houd de aangestoken lucifer naar beneden door de grill en schroeiplaat waarbij de bijbehorende branderklep op “hi” wordt gezet.



Bediening Van De Grill

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het "inbranden" van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan. Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

Gebruik Van De Hoofdbranders: Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecued. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebraad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

Direct Koken: Plaats het op de grill te bereiden eten direct op de hitte. Deze methode wordt over het algemeen gebruikt voor het dichtschroeien of voor eten dat geen lange bereidingstijd vereist – hamburgers, steaks, stukjes kip, groenten, enz. Het eten wordt eerst dichtgeschroeid om sappen en smaak vast te houden waarna de temperatuur wordt verlaagd om het bereiden af te maken naar uw voorkeur.

Indirect Koken: Plaats het op de grill te bereiden eten bij één of meerdere werkende branders op één van de branders die uit staat. De hitte circuleert rondom het eten, waardoor het langzaam en gelijkmatig wordt bereid. Deze bereidingswijze is vergelijkbaar met het bereiden in uw oven en wordt over het algemeen toegepast op grotere stukken vlees zoals braadvlees, kip of kalkoen, maar kan ook worden toegepast op eten dat baat heeft bij hogere vlammen. Deze bereidingswijze met lagere temperaturen en langere bereidingstijden resulteert in mals eten, iedere keer dat u grillt.

Gebruik Van De Achterste Brander: (Als uitgerust) *Verwijder vóór gebruik het warmhoudrek.* De grillroosters moeten eveneens worden verwijderd als daarmee het spit wordt gehinderd. De achterste brander is bedoeld voor gebruik met het meegeleverde spit. Zie de instructies i.v.m. het monteren van het spit. Verwijder voor het gebruiken van het tegengewicht de motor van het spit uit de barbecue. Plaats het spit met het klaar te maken vlees in de houders binnenin de barbecue. Het vlees gaat vanwege het gewicht met de zwaarste zijde naar beneden hangen. Span de tegengewichtsarm en het gewicht aan zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegengewicht voor evenwicht naar binnen of naar buiten en zet het vast. Monteer de motor opnieuw op zijn plaats en begin te koken.

Plaats onderaan een bord om het vet op te vangen. U kunt dit over het vlees gieten of gebruiken als saus zonder dat u er iets hoeft aan toe te voegen. U kunt het eventueel aanlengen. Om het vlees lekker sappig te houden, gebruikt u eerst de achterste brander in de hoge stand totdat het bruin wordt. Verminder vervolgens de temperatuur en kook het voedsel gaar. Houd het deksel gesloten voor een beter resultaat. Gebraad en gevogelte worden perfect bruin aan de buitenkant en blijven sappig en mals binnenin. Kip aan het spit van ca. 1,5 kg bijvoorbeeld is in de middelste tot hoge stand gaar in ongeveer anderhalf uur. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.



WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Gebruik van zijbrander: (Als uitgerust) De zijbrander kan worden gebruikt zoals de branders bovenaan een fornuis, voor saus, soep etc. De gasbarbecue moet zodanig worden geplaatst dat de zijbrander uit de wind staat zodat hij optimaal werkt. De aanbevolen pandiameter bedraagt 60 tot 220 mm.



WAARSCHUWING! Grill nooit voedsel direct op het rooster van de zijbrander. Het is alleen bedoeld voor potten en pannen.



WAARSCHUWING! Doe het deksel van de zijbrander niet dicht tijdens gebruik of indien heet.
WAARSCHUWING! Gebruik de zijbrander niet voor het frituren omdat frituurvet tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

Onderhoud / Reinigings Instructies

Wij raden aan deze gasbarbecue jaarlijks grondig te laten inspecteren en onderhouden door een bevoegd servicemonteur.




WAARSCHUWING! Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.




WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Nota: roestvrijstaal heeft de neiging om te roesten in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, in het bijzonder in kustgebieden en andere ruwe gebieden zoals de warme, hoogvochtige atmosfeer rond zwembaden en bubbelbaden. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen makkelijk worden verwijderd en voorkomen. Om zeker te zijn van roestbestrijding, dient u alle roestvrijstalen oppervlakken elke 3-4 weken of zo vaak als nodig is met zoet water en roestvrijstaalreiniger te wassen.



WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

Roosters en verwarmingsrooster: De roosters en het verwarmingsrooster kunnen het beste schoongemaakt worden met een koperen draadborstel tijdens het voorverwarmen. Stalen wol kan gebruikt worden voor lastige vlekken. Het is normaal dat de vlekkenloze roosters (als inbegrepen) permanent van kleur veranderen met regelmatig gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

Gietijzeren bereidingsroosters: De gietijzeren bereidingsroosters van uw nieuwe barbecue houden de hitte goed vast en zorgen voor een zeer goede hitteverdeling. Door de roosters regelmatig met olie in te smeren kunt u een beschermlaag aanbrengen. Dit zal corrosie tegenwerken en de anti-aanbak capaciteit van de roosters verbeteren.

Voor eerste gebruik: Was de bereidingsroosters met de hand met zacht afwasmiddel en water om restanten van het productieproces te verwijderen (was nooit in de afwasmachine). Spoel goed af met warm water en droog goed met een zachte doek. Dit is belangrijk om te voorkomen dat vocht het gietijzer binnendringt.

Beschermen met olie: Met gebruik van een zachte doek, bedek het volledige roosteroppervlak met VEGETARISCHE OLIE inclusief alle groeven en hoeken. Gebruik geen gezouten vet zoals boter of margarine. Warm uw barbecue voor gedurende 15 minuten, plaats vervolgens de met olie besmeerde bereidingsroosters in de barbecue. Zet de controle knop van de brander op medium met de kap gesloten. Laat de bereidingsroosters gedurende anderhalf uur opwarmen. Zet alle branders op 'OFF' en sluit het gas af bij de bron. Laat de bereidingsroosters staan totdat ze afgekoeld zijn. Deze procedure moet verschillende keren herhaald worden gedurende het seizoen. Het is niet vereist voor dagelijks gebruik (zie de procedure voor dagelijks gebruik hieronder)

Dagelijks gebruik: voorafgaand aan het voorverwarmen en het schoonmaken met een koperen barbecue draadborstel, bedek de volledige oppervlakte van de bereidingsroosters met VEGETARISCHE OLIE. Warm de barbecue voor en borstel vervolgens elk ongewild restant weg met de koperen draadborstel.

Roestvrij stalen bereidingsroosters: (betere kit beschikbaar – zie de lijst met vervangingsonderdelen). Roestvrij stalen bereidingsroosters zijn duurzaam en bestendig tegen corrosie. Deze roosters vragen minder olie bescherming en onderhoud dan de gietijzeren bereidingsroosters. Het is aanbevolen dat u de procedure voor dagelijks gebruik volgt ondanks dat u het wellicht voldoende vindt om uw roosters voor te verwarmen en schoon te maken met een draadborstel voor uw barbecue behoeften.

Bedieningspaneel: De tekst van het bedieningspaneel is te vinden op het roestvrije staal. Met de juiste zorg zal het staal donker en leesbaar blijven. Om het paneel schoon te maken, gebruik uitsluitend warm zeepwater of de Continental roestvrije staal reiniger verkrijgbaar bij de Napolean dealer. Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrije oppervlaktes, vooral niet op het tekst gedeelte van het bedieningspaneel, omdat de tekst na verloop van tijd er door zal vervagen.

Reinigen Van De Binnenkant Van De Gasbarbecue: Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

Verlichting: verwijder het glas van de lichtbak door een platte schroevendraaier voorzichtig heen en weer te bewegen tussen het glas en de lichtbak. Raak de halogeen lamp niet aan. De levensduur van de lamp wordt korter door aanraking met de vingervetlaag. Maak het glas schoon door het onder te dompelen in heet zeepwater; maak het dan schoon met een doekje en niet-schurend schoonmaakmiddel. Plaats het glas terug door het simpelweg in de behuizing te klikken.

Lekbak: Schuif de lekbak uit om het schoonmaken te vergemakkelijken. De bak moet vaak worden gereinigd (om de 4 à 5 beurten) om vetophoping te voorkomen. Vet en ander overtollig braadvet komen in de lekbak onderaan de gasbarbecue terecht en worden eronder in het disposable vetkommetje opgevangen. Opgehoopt vet kan vuur vatten. Bekleed of vul de lekbak niet met aluminiumfolie of zand, omdat daarmee het vet niet ongehinderd kan weglekken. De bak moet worden schoongeschraapt met een stopverfmes of een schraapmesje en alle resten moeten in het disposable vetkommetje worden geveegd. Dit kommetje dient om de 2 à 4 weken te worden vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Neem voor benodigdheden contact op met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues.

Reinigen Van De Buitenkant Van De Gasbarbecue: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.



WAARSCHUWING! Slang: Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

Buis Brander: De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel.

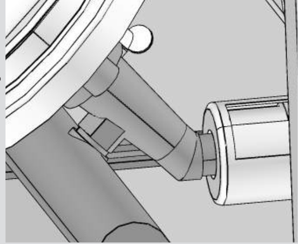


LET OP! Beware Van Spinnen

Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de zich in het midden van de brander bevindende schroef. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert.



WAARSCHUWING! Het is erg belangrijk dat bij het herinstalleren van de brander na het reinigen, de/het klep/uiteinde de brander in gaat voordat u uw gasgrill aansteekt. Als de klep niet in de brander zit, kan brand- of explosiegevaar ontstaan.



Aluminium Gietwerk: Maak het gietwerk regelmatig schoon met lauw zeepwater. Aluminium roest niet, maar vanwege de hoge temperaturen en de weerselementen, kan zich op aluminiumoppervlakken oxidatie voordoen. Op het gietwerk ziet u dan witte vlekken. Om het opnieuw zijn oorspronkelijk uitzicht te geven, kunt u die vlekken afvegen en het gietwerk polijsten met fijn schuurpapier. Veeg het oppervlak af om afval te verwijderen en verf het met tegen hoge temperaturen bestendige, speciaal voor barbecues bestemde verf. Zorg ervoor dat dingen in de omgeving niet mee besproeid worden. Volg de aanwijzingen van de spuitbus.

Probleemoplossing

Problem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	Propaan - Verkeerde manier van aansteken. Aardgas – te kleine toevoerleiding. Beide gassoorten – onjuiste oorverwarming.	Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken. De grootte van de leiding moet overeenkomen met de installiecode. De barbecue dient voorverwarmd te worden met hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
Overmatig opflakkerende vlammen/warmte onevenredig verdeeld.	Onjuiste voorverwarming. Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten. Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies.
Zoemende regelaar.	Normaal op warme dagen.	Dit is geen mankement. Dit wordt veroorzaakt door de interne trillingen in de regelaar en beïnvloedt niet de werking of de veiligheid van de gasbarbecue. Zoemende regelaars worden niet vervangen.
De branders steken elkaar niet aan.	Verstopte openingen aan de achterzijde van de brander.	Maak de branderopeningen schoon. Zie de onderhoudsinstructies voor branders.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert blijkbaar af.	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.

HOUD UW BON ALS BEWIJS VAN AANKOOP VOOR DE GELDIGHEID VAN UW GARANTIE

Bestellen Van Reserveonderdelen

GARANTIE-INFORMATIE

MODEL: ____________________

AANKOOPDATUM: ____________________

SERIENUMMER: ____________________

(schrijf hier uw gegevens voor gemakkelijke referentie)

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, controleer de NAC website voor uitgebreidere reiniging, onderhoud, het oplossen van problemen en de instructies voor het vervangen van onderdelen op www.napoleongrills.com. Neem direct contact op met de fabriek voor vervangende onderdelen of schadeclaims. De klantenservice is bereikbaar tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard Time) op 1-866-820-8686 of fax op 1-705-727-4282. Voor het afhandelen van een schadeclaim, hebben wij de volgende gegevens nodig:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en beschrijving.
3. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
4. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).

In enkele gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantenservice verzoeken de onderdelen naar de fabriek terug te sturen voor onderzoek, voordat vervangende onderdelen worden geleverd. De onderdelen dienen vooruitbetaald verscheept te worden ter attentie van de klantenservice met de volgende gegevens:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
3. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).
4. Retour autorisatienummer – verstrekt door de vertegenwoordiger van de klantenservice.

Let u er op, voordat u contact opneemt met de klantenservice, dat de volgende zaken niet door de garantie worden gedekt:

-transportkosten, provisie of exportbelastingen

-arbeidsloon voor het de- en herinstalleren

-kosten voor servicegesprekken om de problemen vast te stellen

-ontkleuring van roestvrijstalen onderdelen

-mankementen aan onderdelen door gebrek aan reiniging en onderhoud, of het gebruik van onjuiste reinigingsmiddelen (ovenreiniger).





WAARSCHUWING! **Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.**

Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. De meeste roestvrijstalen onderdelen worden geleverd in een beschermende plastic laag die verwijderd moet worden voordat de grill gebruikt wordt.
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

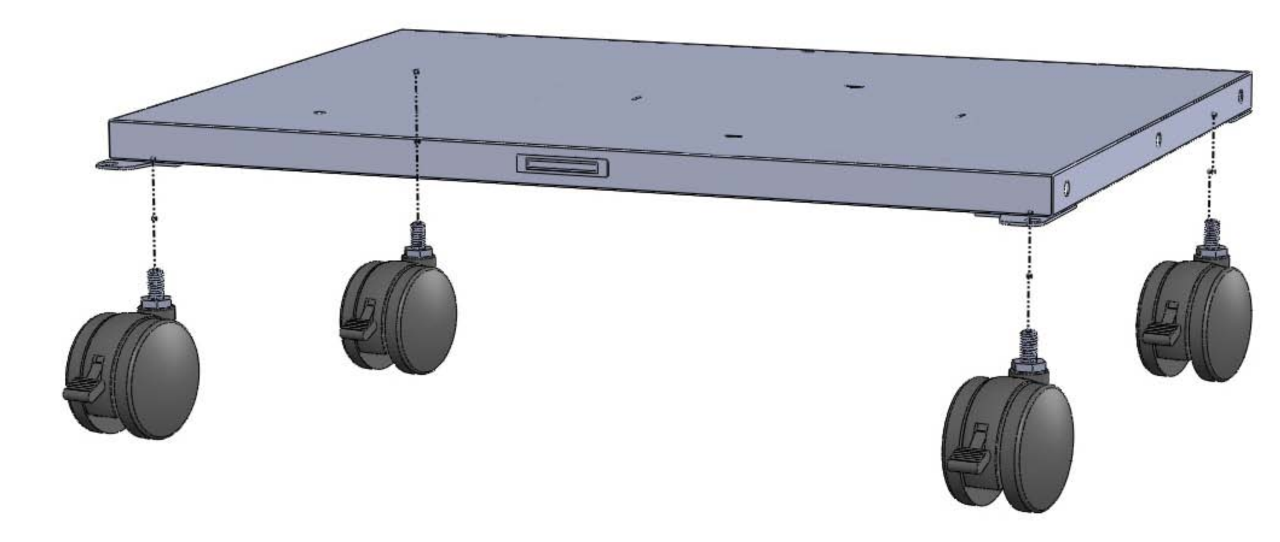
Benodigd gereedschap voor montage (gereedschap niet meegeleverd)





1. Installatie wielen

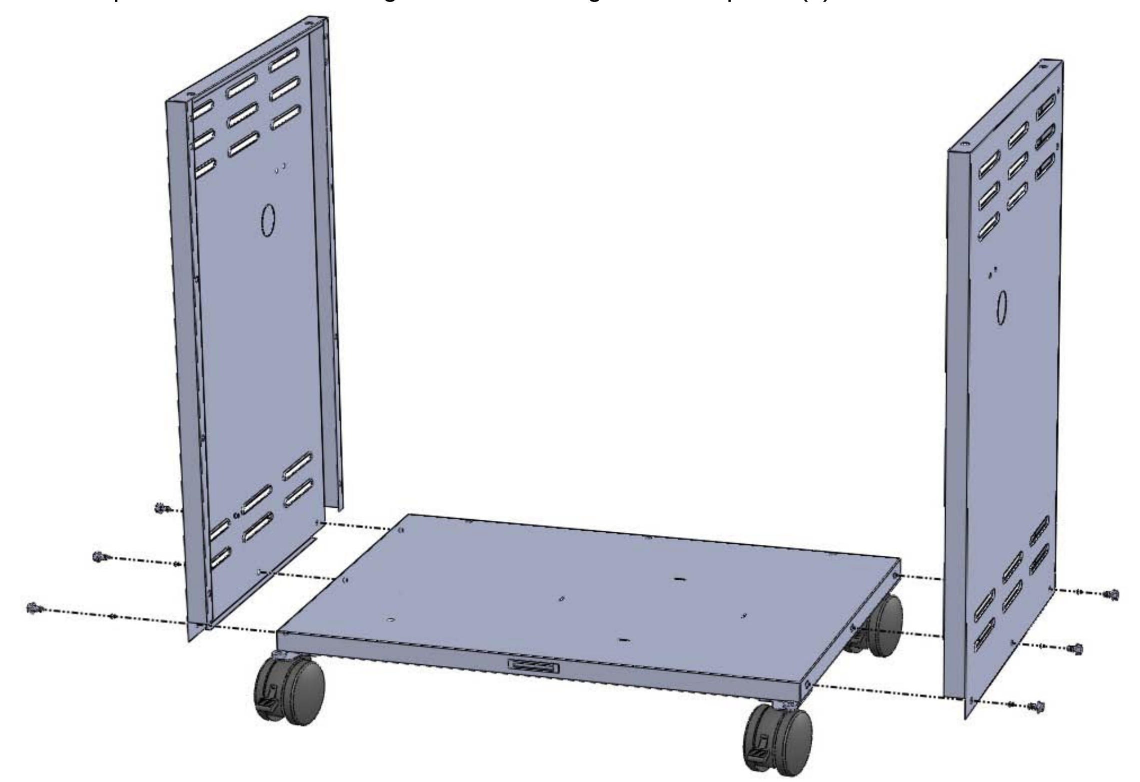
Bevestig (4) wielen op de onderste plank. Zet ze stevig vast.

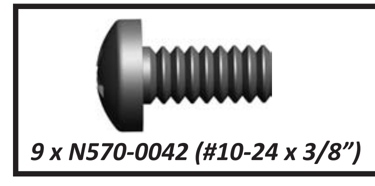




2. Installatie linker- en rechterpaneel onderstel

Installeer het achterpaneel en zorg dat de sleuven in het paneel naar boven zijn gericht. Zet het paneel op de onderste plank en balanceer de gaten uit. Bevestig met behulp van (6) 1/4-20 x 3 / 8 "schroeven.

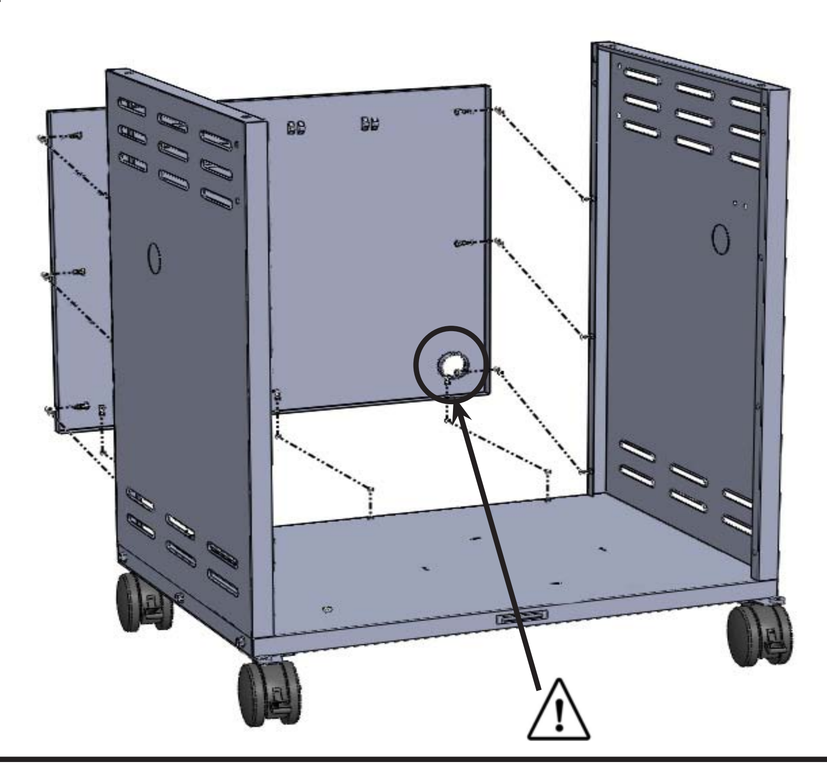


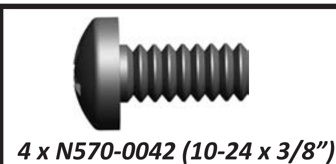



9 x N570-0042 (#10-24 x 3/8")

3. Installatie Achterpaneel Van De Wagen

Plaats het achterpaneel van de wagen tussen de twee zijpanelen. Zorg ervoor dat de grote gaten in de achterwand aan de onderkant zijn zoals geillustreerd. Bevestig met behulp van (9) # 10-24 x 3 / 8 "schroeven, drie aan elke kant.

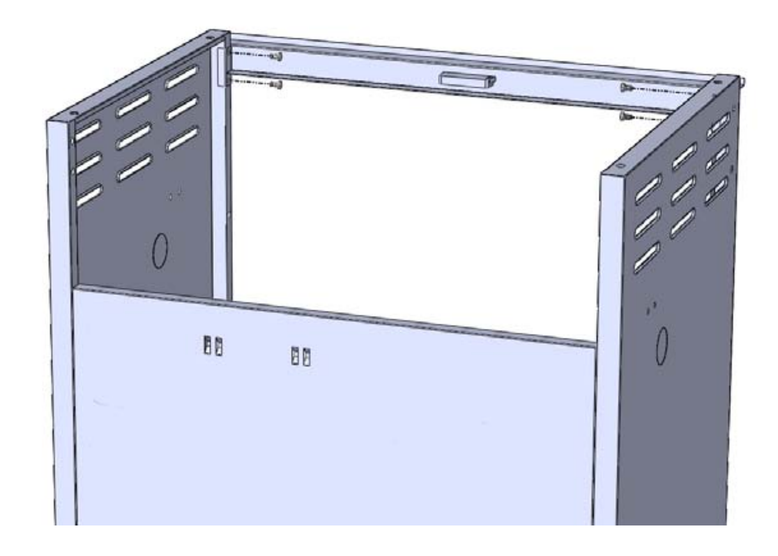


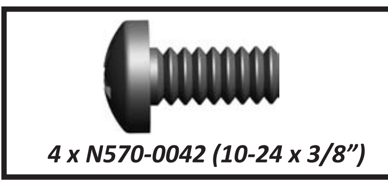



4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")

4. Installatie kaststeun voorkant

Bevestig de gemonteerde bovenrails aan de voorzijde van de zijpanelen met behulp van (4) # 10-24x 3 / 8 " schroeven. Voor gemakkelijke installatie start met alle schroeven (4) # 10-24 x3 / 8 " alvorens vast te schroeven.

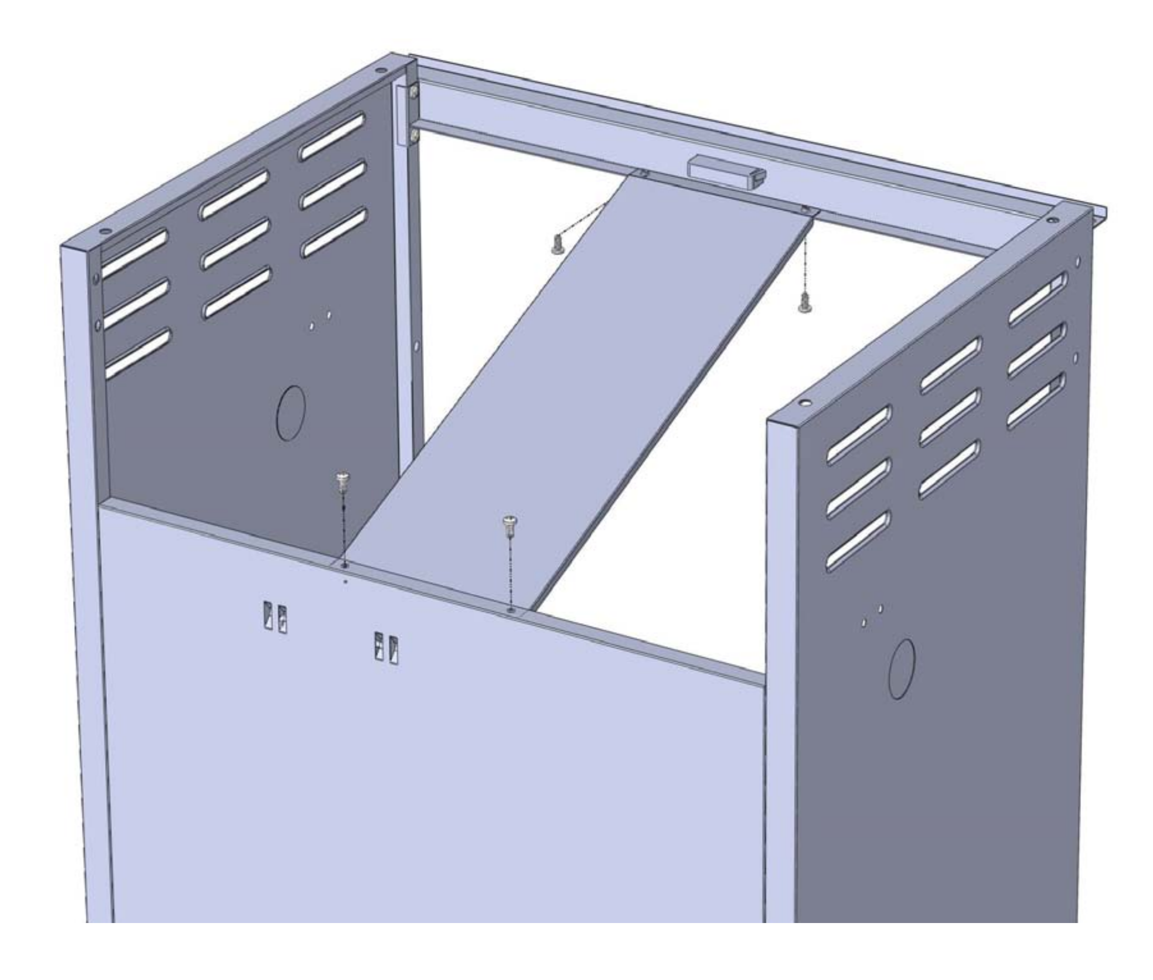





4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")

5. Installatie hitteschild

Maak het hitteschild met (4) 10-24 x3/8" schroeven. Maak het ene uiteinde vast onder de velsrand in het gemaakte gat en het andere uiteinde aan de onderkant van de kaststeun.





6. Installatie Grillbak

Om installatieproblemen te voorkomen, dient u de opbinddraad die de regulator/verbinder op z’n plaats houdt onder het controlepaneel te verwijderen, voordat u het grillgedeelte installeert. Dit was in de fabriek geïnstalleerd om de regulatorslang tijdens transport te beschermen en is niet langer nodig. (Zorg ervoor dat u de slang niet beschadigd als u opbinddraad verwijderd). Laat de regulator in de kleine opening tussen de het hitteschild van de tank en de rechterkant van de behuizing zakken.

Breng het grillgedeelte omhoog en plaats het op de geassembleerde wagen, zodat de openingen aan de bovenkant van de zijpanelen samenvallen met de openingen in de onderkant van de bodem. Maak het vanuit de binnenkant vast met (4) 1/4-20 x 1/2” schroeven, twee aan elke kant.

Er zijn voor deze stap twee mensen nodig

Bevestig regulator ann zijpaneel behulp van (2) M4 x 8” schroeven.

Alle cilinders van 7kg of meer, dienen waterpas buiten de afgesloten ruimte (onder de plaat aan de rechterkant) te worden geplaatst. De geassembleerde slang dient door het te maken gat in het rechterpaneel te worden geleid.



2 x N105-0011 (doorvoer)

7. Installatie kastdeur

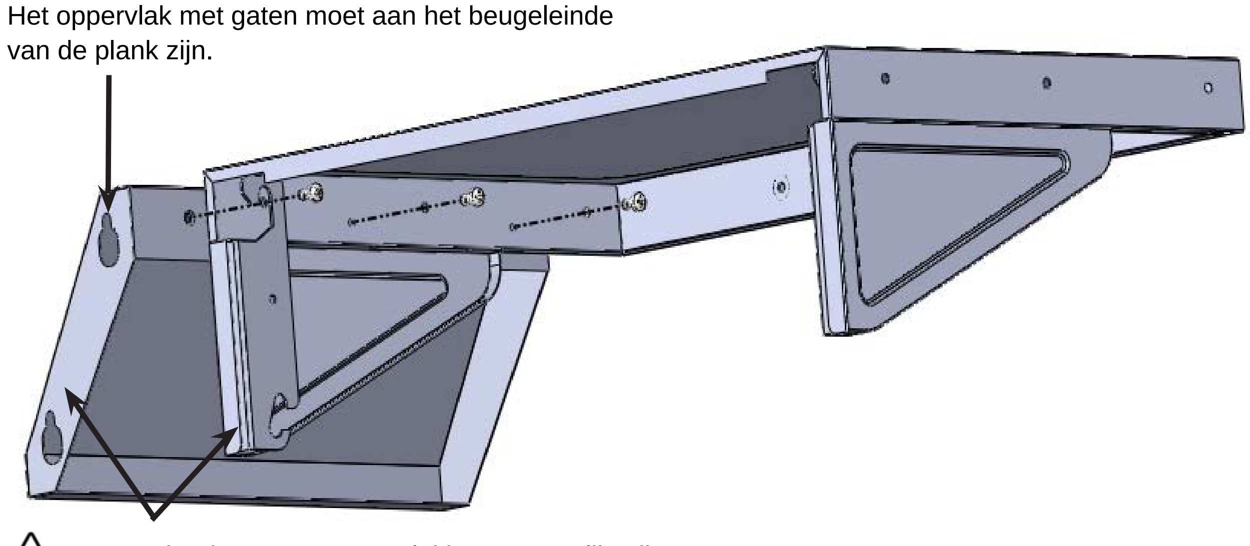
Plaats de draaistang door het gat aan de bovenkant van de binnenkant van de deur. Houdt de deur in 1 hand, dan plaats de draaistang in het gat aan de onderzijde van de voorkant van de kast. Eenmaal veilig te stellen, laat de stang naar beneden schuiven en door het gat in de onderkant van de deur en in de bus in de onderste plank.

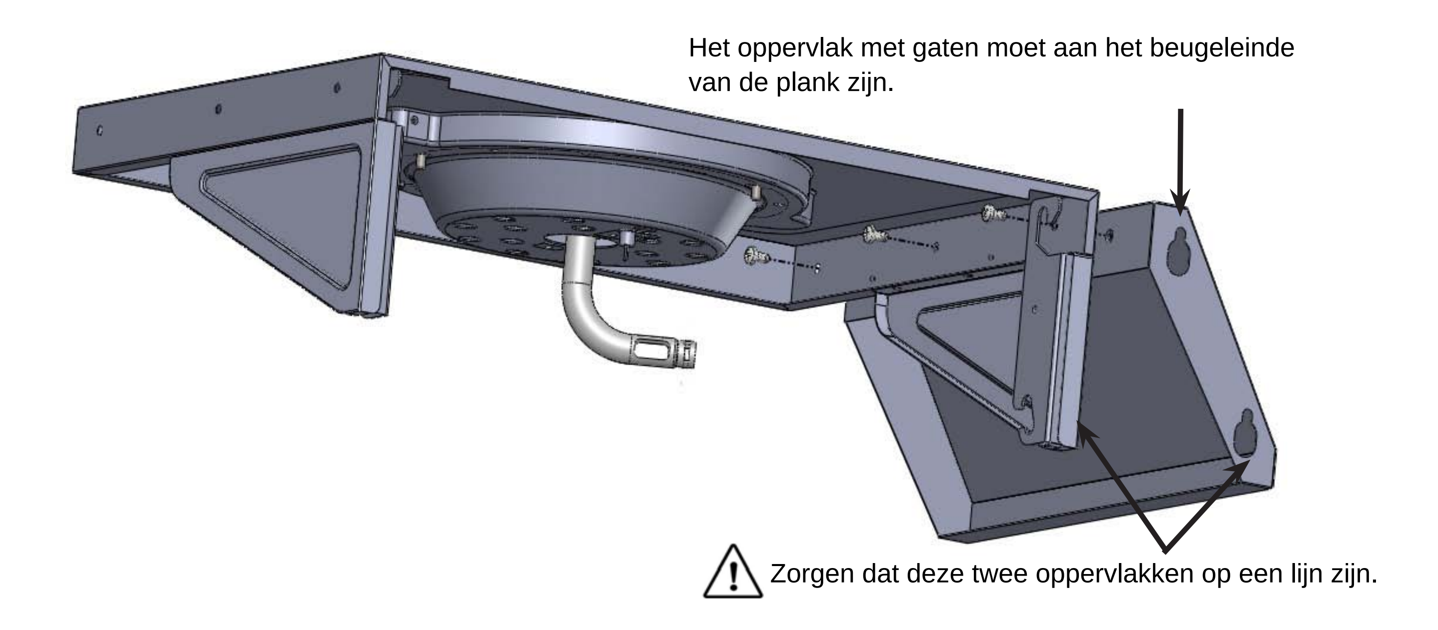
Doorvoer

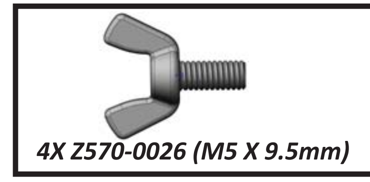


8.Installatie Van De Zijblank aan het Voorpaneel

Gebruik (6) # 10-24 × 3 / 8 " schroeven voor iedere zijplank om deze aan de voorkant monteren (3).

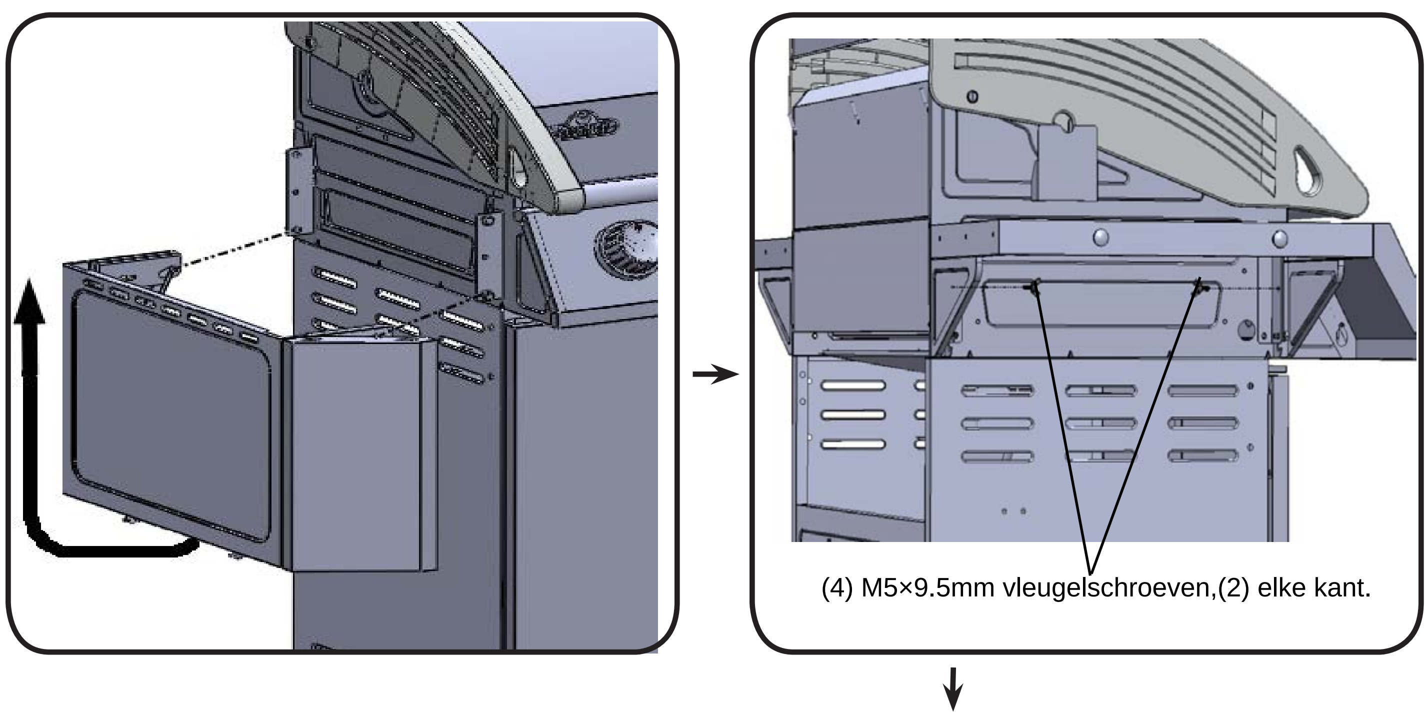




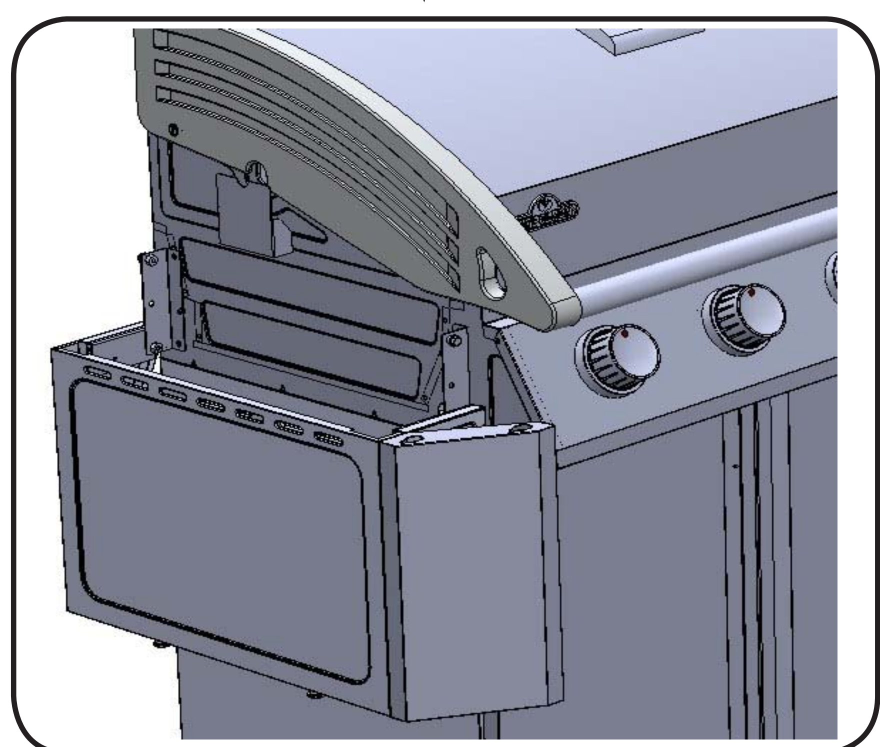


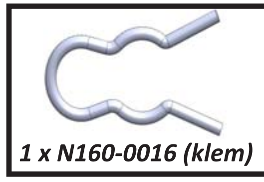
9. Side Shelf Installatie Zijplank

Haak de beugels van de planken op de onderste haken.



De vleugelschroeven (3) kunnen worden verwijderd om de plank neer te klappen voor de opslag van het apparaat.



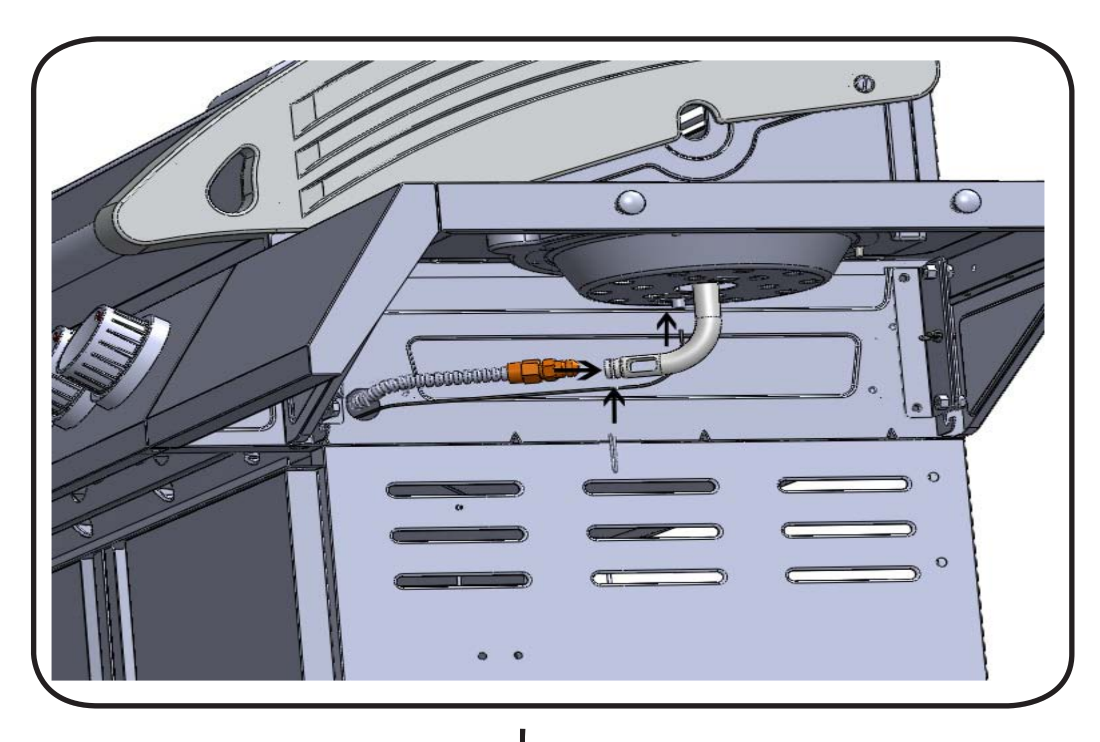


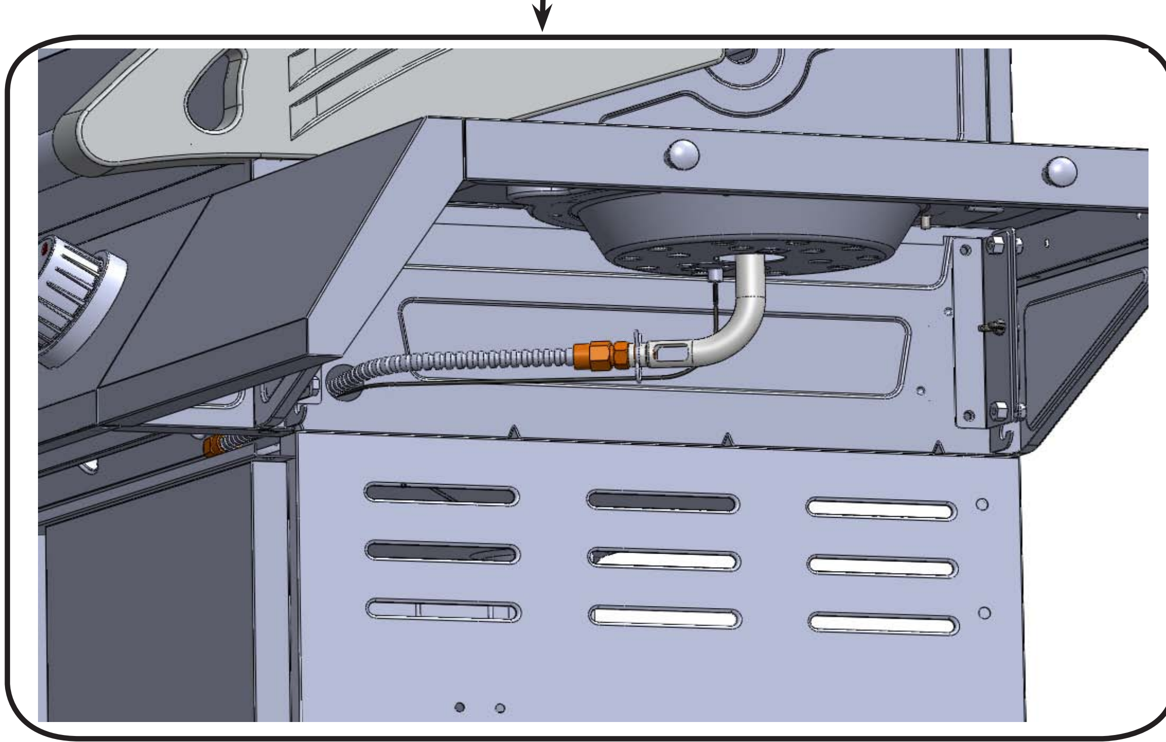
1 x N160-0016 (klem)

10. Installatie zijbrander

Plaats de uitstroomopening in de pijp van de brander en bevestig de slang stevig met borgring. Bevestig de draad van het apparaat naar de elektrode van de zijbrander.

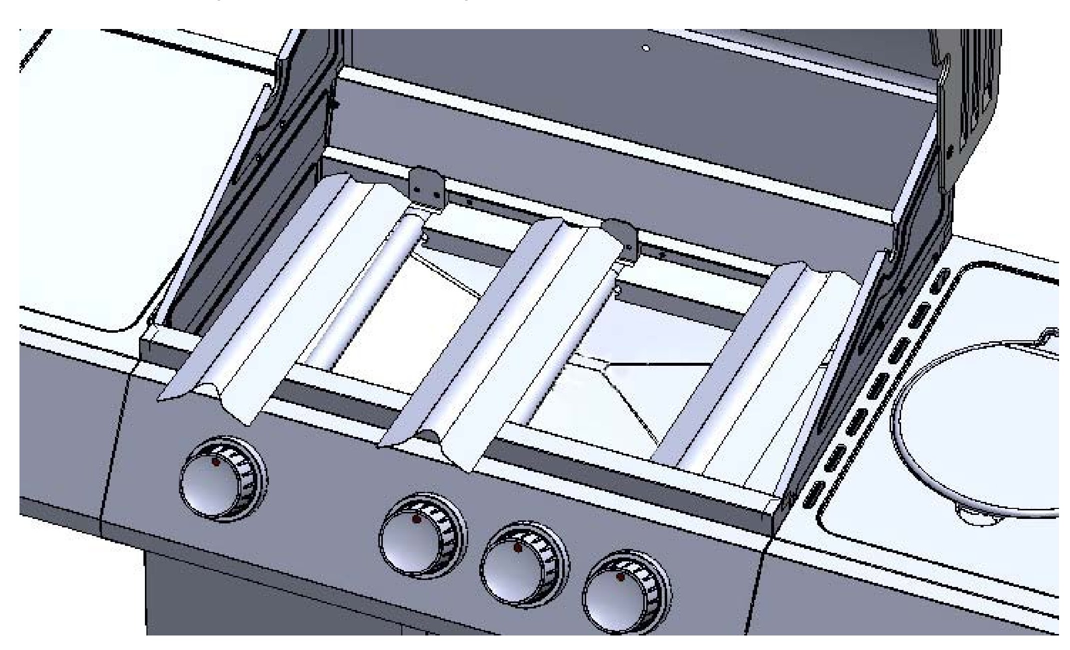
410SB MODELLEN





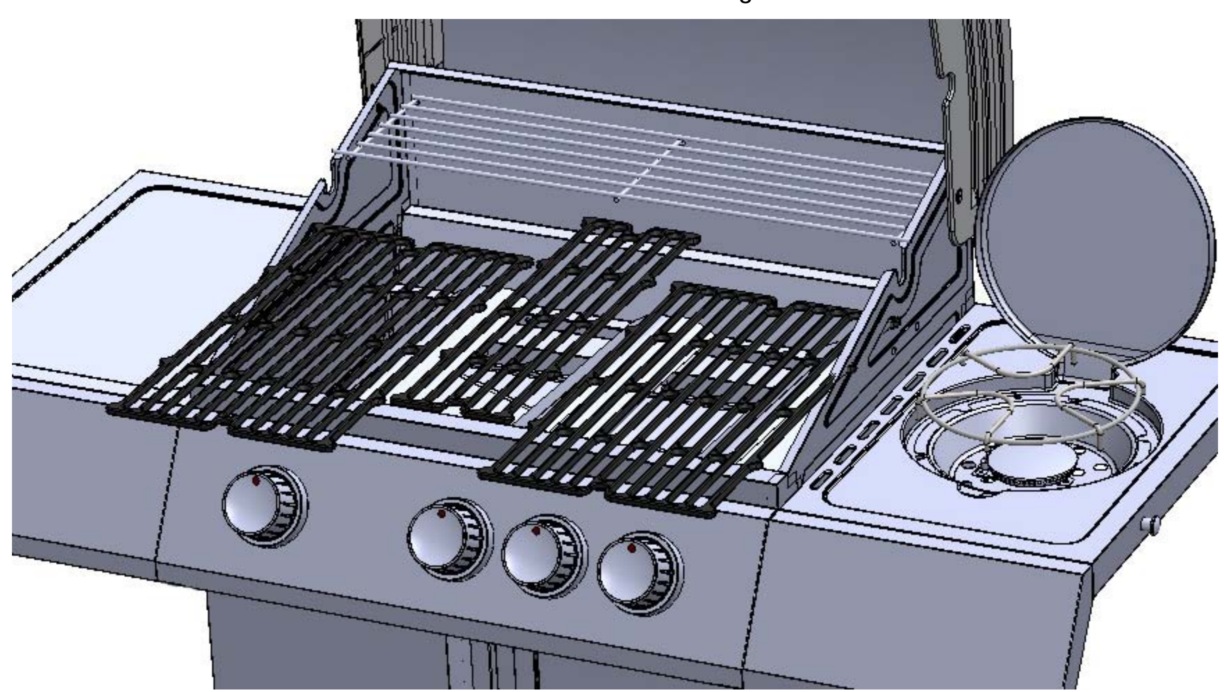
11. Installatie schroeiplaat

Plaats de schroeiplaten in de voet, en plaats deze over elke buisbrander.



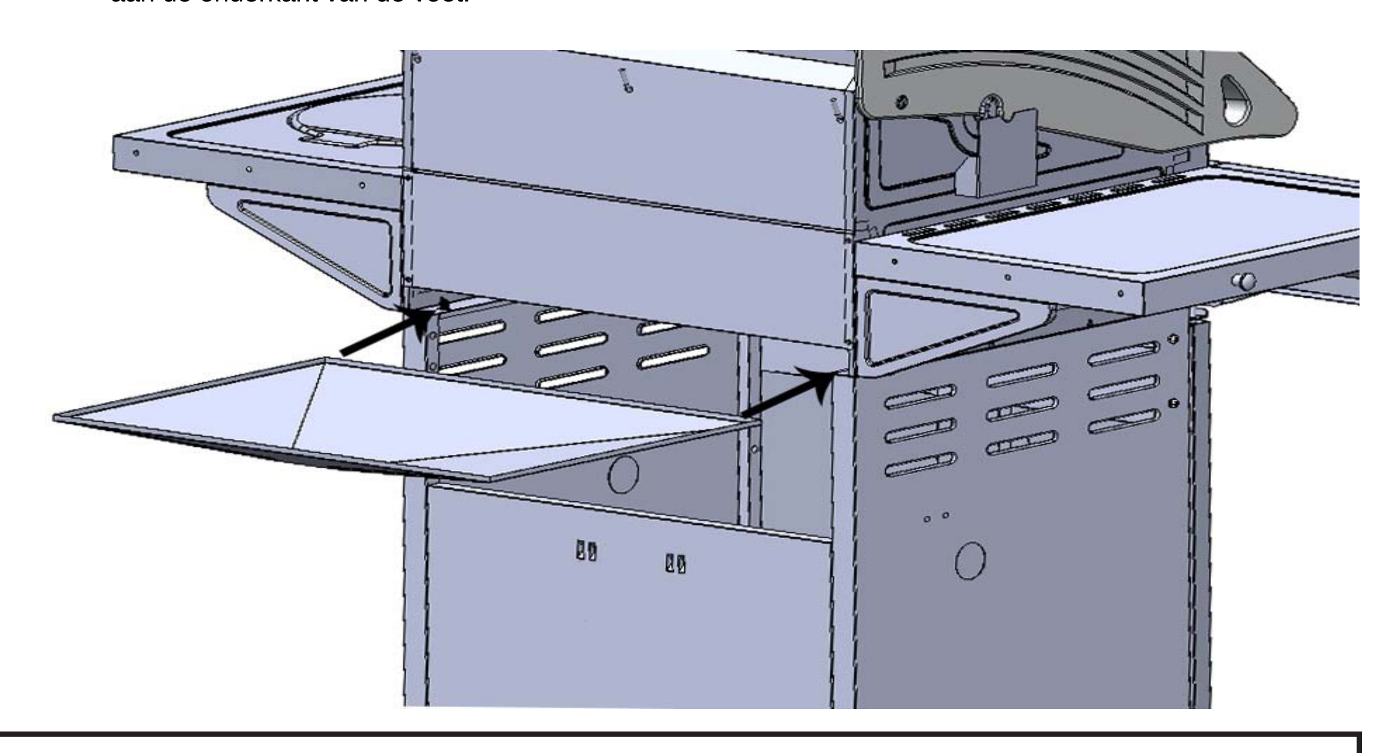
12. Installatie grill en warmhoudrooster.

Plaats de roosters en warmhoudrekken in de voet zoals getoond.



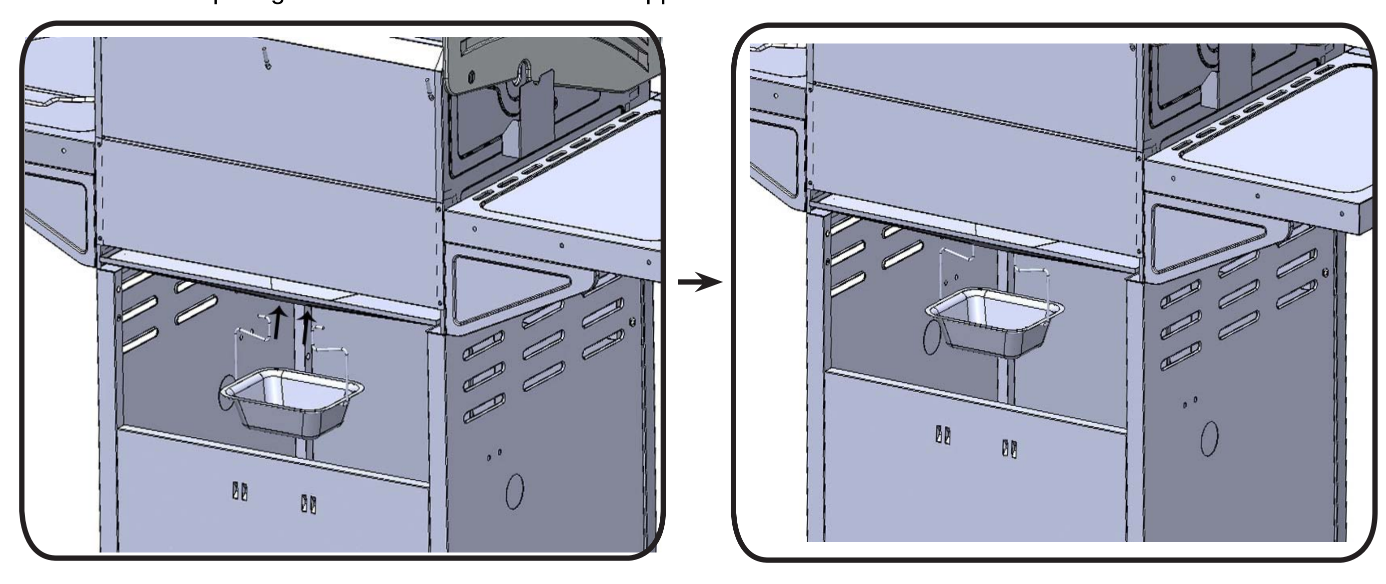
13. Installatie druippan

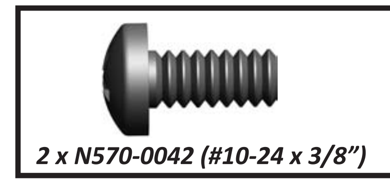
Schuif de druippan in de achterkant van de voet zoals getoond. Zorg dat de druippan rust op de rails aan de onderkant van de voet.



14. Grease Tray and Holder Installatie Vetopvangbak

Plaats aluminium vetopvangbak in de houder voor de vetopvangbak en bevestig vervolgens de draad van de vetopvangbak aan de bodem van de druippan.



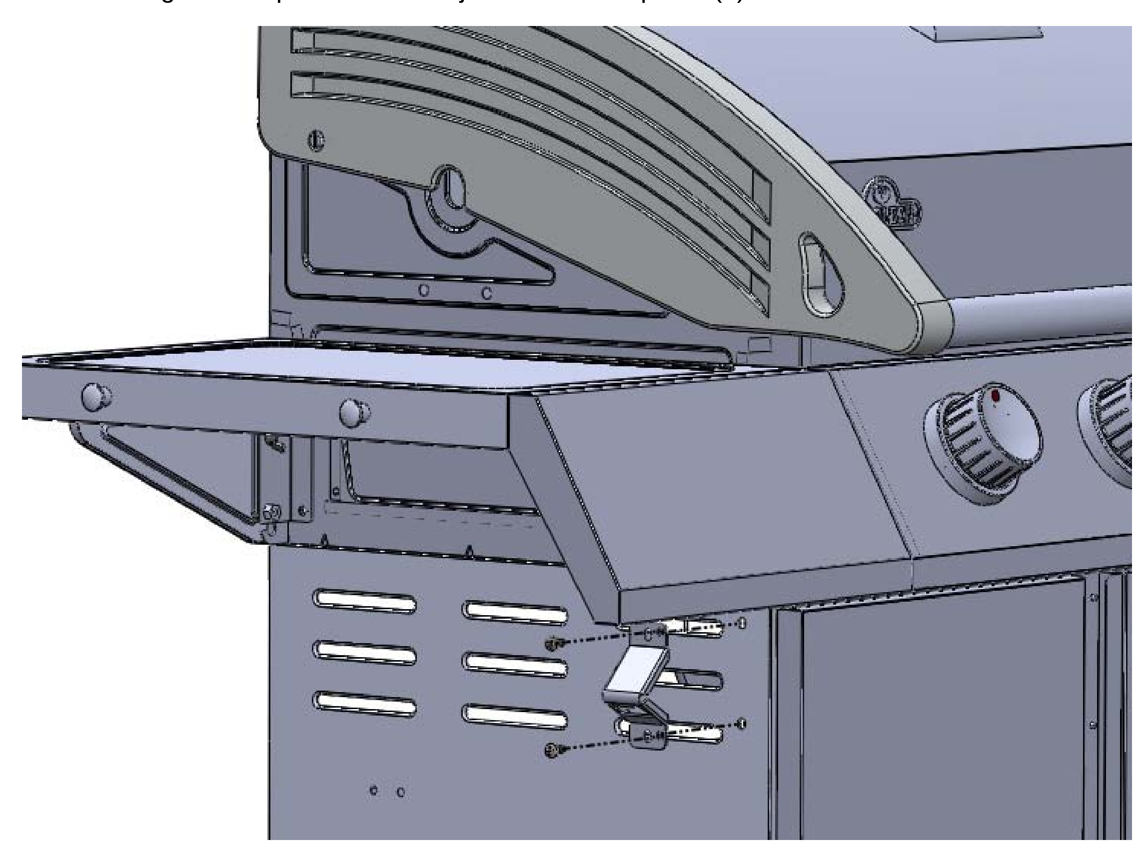


2 x N570-0042 (#10-24 x 3/8")

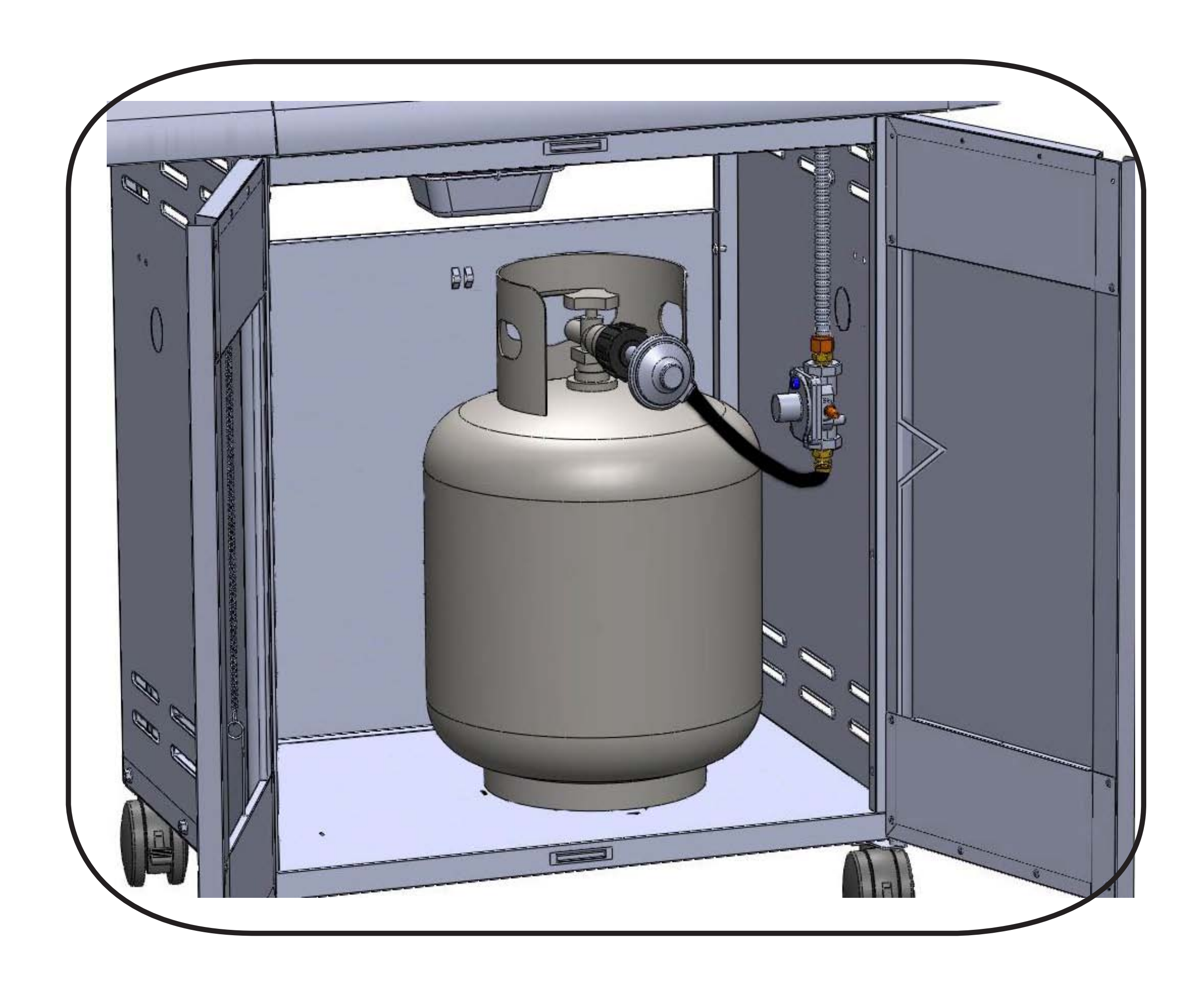


15. Installatie flesopener

Bevestig de flesopener aan de zijkant met behulp van (2) # 10-24 × 3 / 8 "schroeven.



16.Juiste Verbinding Slang



Alle cilinders van 7kg of meer, dienen waterpas buiten de afgesloten ruimte (onder de plaat aan de rechterkant) te worden geplaatst. De geassembleerde slang dient door het te maken gat in het rechterpaneel te worden geleid.

Instructies I.V.M. Lektest



WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.

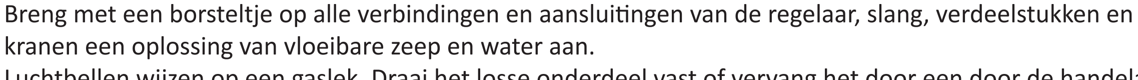


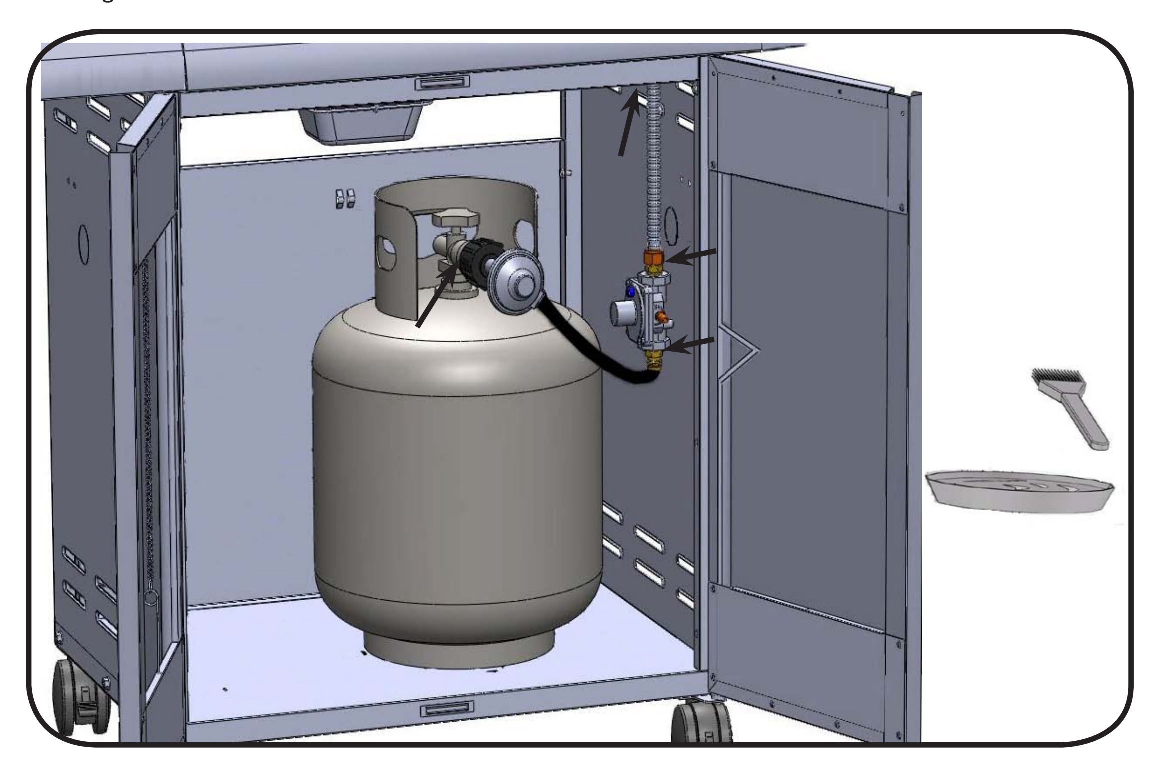
WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.







LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.
Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.
Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.
Sluit de gastoevoer af.



Alle cilinders van 7kg of meer, dienen waterpas buiten de afgesloten ruimte (onder de plaat aan de rechterkant) te worden geplaatst. De geassembleerde slang dient door het te maken gat in het rechterpaneel te worden geleid.

410 Onderdelenlijst

Item	Onderdeel #	Beschrijving	410
1	Z135-0001	linkerkant van gegoten deksel	x
2	Z135-0002	rechterkant van gegoten deksel	x
3	Z335-0002	inlegstuk voor deksel	x
4	Z585-0003	hitteschild deksel	x
5	Z010-0003	handvat van deksel	x
6	Z080-0001	handvat van bedekking voor deksel	x
7	Z580-0001	scharnierschroef voor deksel	x
8	Z510-0003	bumper van zwarte siliconen deksel	x
9	N685-0006	temperatuurmeter	x
10	N385-0129	Napoleon logo	x
11	W450-0005	veerklemmen logo	x
12	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
13	N735-0003	1 / 4" borgring	x
14	N570-0080	schroef, # 14 x 1 / 2"	x
15	Z570-0021	schroef, # 8 x 1 / 2 ""	x
16	Z010-0009	montage van de basis	x
17	Z035-0008	bedekking voor achterkant basis	x
18	Z475-0004	bedieningspaneel	x
19	Z585-0004	hitteschild basis	x
20	Z080-0014	cross light bracket	x
21	Z710-0002	druippan	x
22	Z305-0002	schroeiplaat	x
23	Z080-0009	steunbeugel zijplank	x
24	Z305-0003	grillroosters - groot	x
25	Z305-0005	grillroosters - klein	x
26	Z305-0006	warmhoudrek	x
27	N105-0001	doorvoerbus, 0,875 "	x
28	Z010-0004P	verdeelstuk	x
33	N720-0044	voorgegoten spruitstuk	x
34	W445-0021	3/8 flare-verbinding tot 1/2 " pijp	x
	N255-0014	adapter - DE / NL	x
35	N530-0023	neerwaartse regelaar	x
36	N530-0032	regelaar -DE	x
	N530-0033	regelaar - NL	x
	N530-0034	regelaar -ES	x
	N530-0035	regelaar -SE	x
	N530-0036	regelaar -IT	x
	N530-0037	regelaar - GB	x
	N530-0038	regelaar - FR	x
	N345-0017	slang-BE	x
37	Z100-0003	hoofdbrander	x
38	N051-0006	ring bedieningsknop	x
39	N380-0016R	bedieningsknop	x
40	Z080-0013	houder vetopvangbak	x
41	N185-0001	folie vetopvangbak	x
42	Z570-0022	schroef, M4 x 8mm	x
43	N570-0078	schroef, M4 x 8mm	x
44	Z570-0026	vleugelschroef M5 x 9,5 mm	x

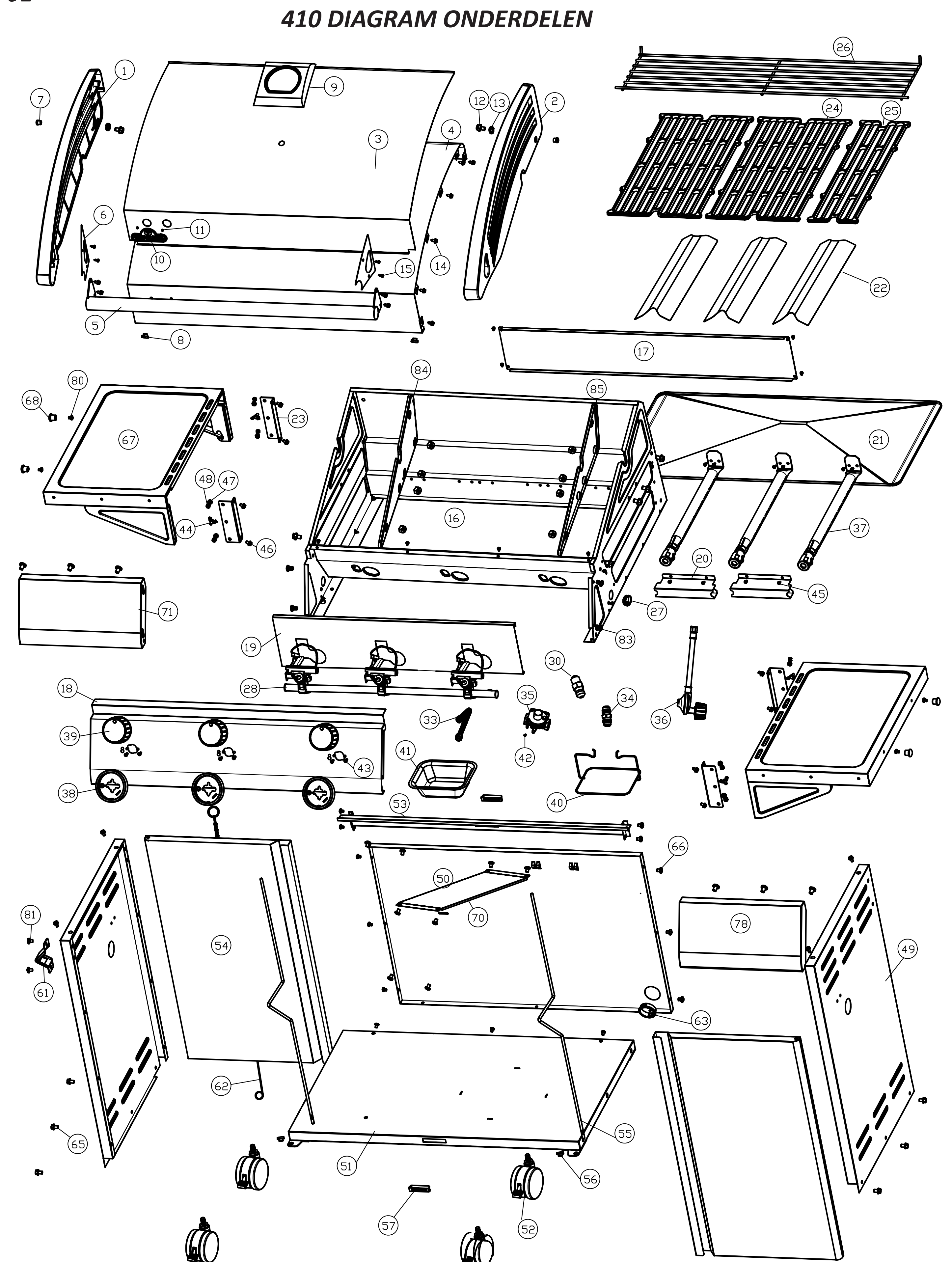
410 Onderdelenlijst

Item	Onderdeel #	Beschrijving	410
45	Z570-0021	schroef, # 8 x 1 / 2 "	x
46	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
47	N570-0135	schouder schroef M6 x 1 / 2 "	x
48	N450-0030	moer, M6	x
49	Z476-0001	zijpaneel wagen	x
50	Z476-0005	achterpaneel wagen	x
51	Z010-0011	montage van onderkant wagen	x
52	Z130-0002	wiel, 3 "	x
53	Z655-0002	voorbalk wagen	x
54	Z010-0014	montage deur	x
55	N555-0036	draaistang voor deur	x
56	N105-0011	ring deur	x
57	N430-0002	magneetsluiting	x
61	Z080-0012	flesopener	x
62	N555-0025	staafverlichting	x
63	N105-0002	ring, 1.5 "	x
65	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
66	N570-0042	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
67	Z010-0018	zijplank	x
68	N340-0006	gereedschapshaak	x
70	Z585-0007S	hiteschild	x
71	Z120-0002	richel linkerzijde plank	x
78	Z120-0001	richel rechterkant plank	x
80	N570-0019	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
81	N570-0042	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
82	Z450-0009	10-24 moer	x
83	Z570-0023	schouderschroef	x
84	Z035-0012	linker inzetstuk bodem	x
85	Z035-0013	rechterinzetstuk bodem	x
	Z370-0001	voornaamste blisterverpakking	x
	64495-NL	rotisserie kit	ac
	63410	vinyl bedekking	ac

x-standard

ac-accessorie

410 DIAGRAM ONDERDELEN



410SB Onderdelenlijst

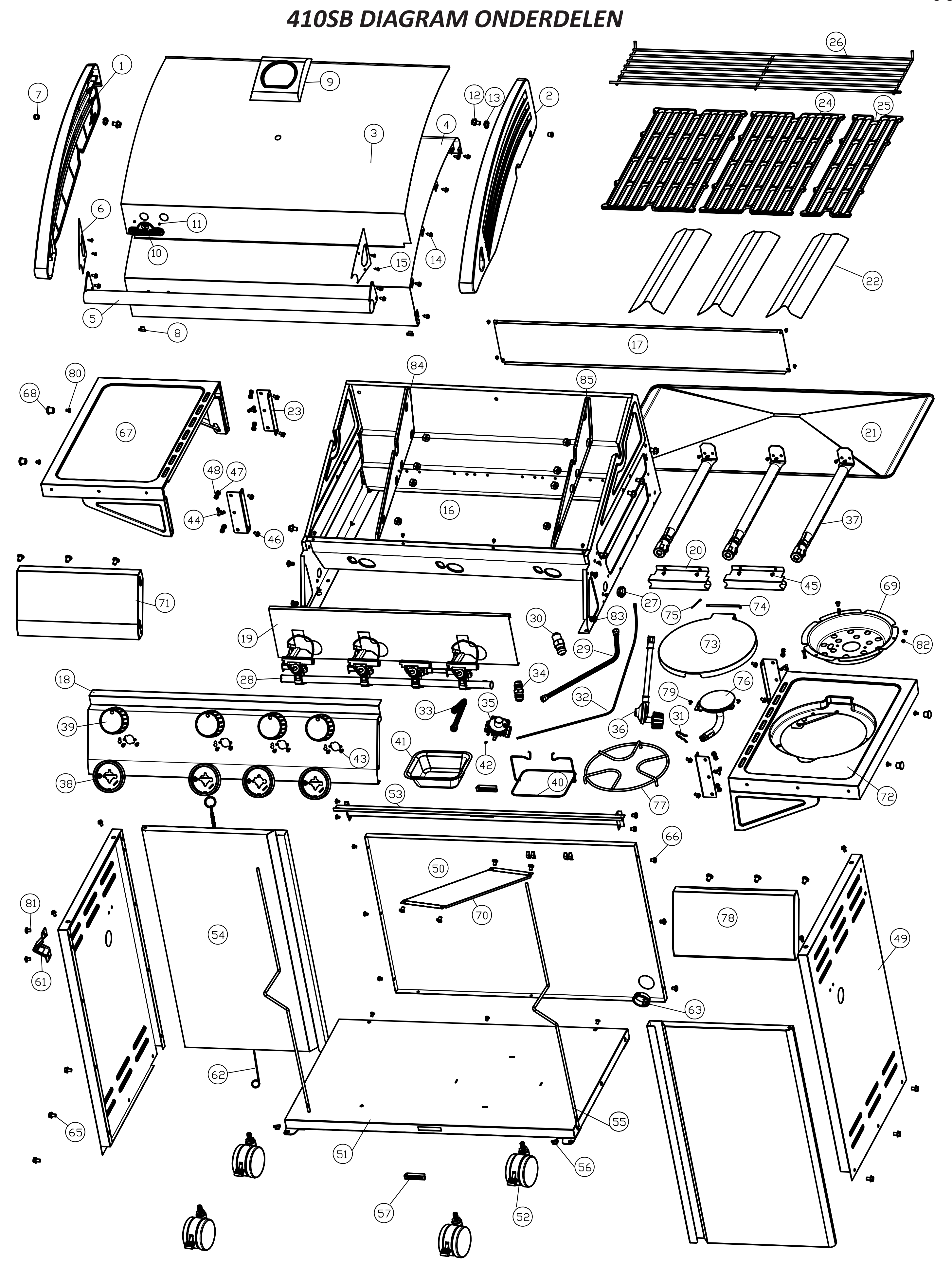
Item	Onderdeel #	Beschrijving	410SB
1	Z135-0001	linkerkant van gegoten deksel	x
2	Z135-0002	rechterkant van gegoten deksel	x
3	Z335-0002	inlegstuk voor deksel	x
4	Z585-0003	hitteschild deksel	x
5	Z010-0003	handvat van deksel	x
6	Z080-0001	handvat van bedekking voor deksel	x
7	Z580-0001	scharnierschroef voor deksel	x
8	Z510-0003	bumper van zwarte siliconen deksel	x
9	N685-0006	temperatuurmeter	x
10	N385-0129	Napoleon logo	x
11	W450-0005	veerklemmen logo	x
12	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
13	N735-0003	1 / 4" borgring	x
14	N570-0080	schroef, # 14 x 1 / 2"	x
15	Z570-0021	schroef, # 8 x 1 / 2 ""	x
16	Z010-0009	montage van de basis	x
17	Z035-0008	bedekking voor achterkant basis	x
18	Z475-0004SB	bedieningspaneel	x
19	Z585-0004	hitteschild basis	x
20	Z080-0014	cross light bracket	x
21	Z710-0002	druippan	x
22	Z305-0002	schroeiplaat	x
23	Z080-0009	steunbeugel zijplank	x
24	Z305-0003	grillroosters - groot	x
25	Z305-0005	grillroosters - klein	x
26	Z305-0006	warmhoudrek	x
27	N105-0001	doorvoerbus, 0,875 "	x
28	Z010-0004SBP	verdeelstuk	x
29	N720-0055	toevoerbuis zijbrander	x
30	N455-0049	opening zijbrander	x
31	N160-0016	clip opening zijbrander	x
32	N750-0016	lasdraad zijbrander	x
33	N720-0044	voorgegoten spruitstuk	x
34	W445-0021	3/8 flare-verbinding tot 1/2 " pijp	x
	N255-0014	adapter - DE / NL	x
35	N530-0023	neerwaartse regelaar	x
36	N530-0032	regelaar -DE	x
	N530-0033	regelaar - NL	x
	N530-0034	regelaar -ES	x
	N530-0035	regelaar -SE	x
	N530-0036	regelaar -IT	x
	N530-0037	regelaar - GB	x
	N530-0038	regelaar - FR	x
	N345-0017	slang-BE	x
37	Z100-0003	hoofdbrander	x
38	N051-0006	ring bedieningsknop	x
39	N380-0016R	bedieningsknop	x
40	Z080-0013	houder vetopvangbak	x

410SB Onderdelenlijst

Item	Onderdeel #	Beschrijving	410SB
41	N185-0001	folie vetopvangbak	x
42	Z570-0022	schroef, M4 x 8mm	x
43	N570-0078	schroef, M4 x 8mm	x
44	Z570-0026	vleugelschroef M5 x 9,5 mm	x
45	Z570-0021	schroef, # 8 x 1 / 2 "	x
46	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
47	N570-0135	schouder schroef M6 x 1 / 2 "	x
48	N450-0030	moer, M6	x
49	Z476-0001	zijpaneel wagen	x
50	Z476-0005	achterpaneel wagen	x
51	Z010-0011	montage van onderkant wagen	x
52	Z130-0002	wiel, 3 "	x
53	Z655-0002	voorbalk wagen	x
54	Z010-0014	montage deur	x
55	N555-0029	draaistang voor deur	x
56	N105-0011	ring deur	x
57	N430-0002	magneetsluiting	x
61	Z080-0012	flesopener	x
62	N555-0025	staafverlichting	x
63	N105-0002	ring, 1.5 "	x
65	Z570-0027	schroef, 1/4-20 x 3 / 8 "SS	x
66	N570-0042	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
67	Z010-0018	zijplank	x
68	N340-0006	gereedschapshaak	x
69	Z710-0004	plaat zijbrander	x
70	Z585-0007S	hiteschild	x
71	Z120-0002	richel linkerzijde plank	x
72	Z010-0019	plank zijbrander	x
73	Z335-0006	deksel zijbrander	x
74	Z580-0002	draaistang zijbrander deksel	x
75	Z485-0001	trekpen	x
76	Z100-0002	zijbrander	x
77	Z305-0008	rooster zijbrander	x
78	Z120-0001	richel rechterkant plank	x
79	N570-0078	schroef, M4 x 8mm	x
80	N570-0019	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
81	N570-0042	schroef, 10-24 x 3 / 8 "	x
82	Z450-0009	10-24 moer	x
83	Z570-0023	schouderschroef	x
84	Z035-0012	linker inzetstuk bodem	x
85	Z035-0013	rechterinzetstuk bodem	x
	Z370-0001	voornaamste blisterverpakking	x
	64495-NL	rotisserie kit	ac
	63410	vinyl bedekking	ac

x-standard ac-accessorie

410SB DIAGRAM ONDERDELEN





Fax naar: 705 727 4282

Bestelformulier voor Accessoires en Onderdelen

A.u.b. schrijf in blokletters

Naam:____

Verstuur naar :____

____

____

____

Tel :____________________ **Fax :**____________________

Email: ____

Visa of Mastercard Nummer:____________________ **Vervaldatum:** __________

Handtekening:____

Aantal	Onderdeelnummer	Omschrijving

Belasting kan worden toegepast
Mogelijk extra vervoerskosten

Als u een bevestiging wilt, wilt u dan zo vriendelijk zijn een fax nummer of een e-mail adres aan te geven.